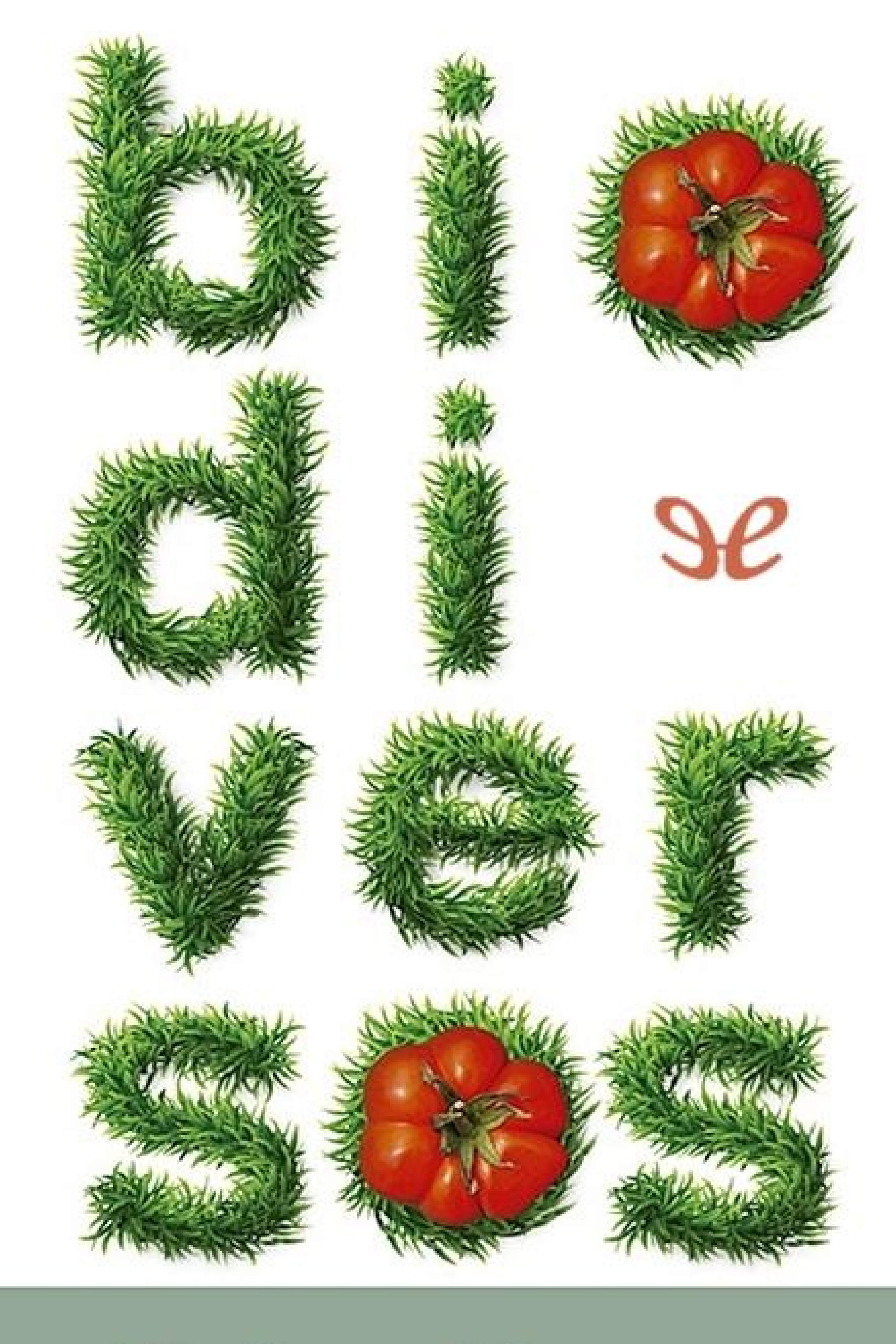


Stefano Mancuso
Carlo Petrini

Tras el impacto que supuso la publicación en español de *Sensibilidad e inteligencia en el mundo vegetal*, considerado como uno de los libros más importantes de lo que llevamos de siglo, en este nuevo libro Stefano Mancuso mantiene un fértil y lúcido intercambio de ideas con Carlo Petrini, fundador de *Slow Food* y personalidad universalmente reconocida en el campo de la ciencia gastronómica. Ambos trazan diversas formas de repensar la vida sobre nuestro planeta: el principio de Mancuso según el cual las plantas son organismos vivos complejos y sofisticados se relaciona con la visión de Petrini que pone la alimentación y la agricultura en el centro del proyecto de salvaguarda de la vida humana, de la alimentación de calidad, limpia y justa. Un diálogo que nos exhorta a hacer interactuar la inteligencia humana y la vegetal para establecer un nuevo pacto entre el hombre y la naturaleza, una verdadera ecología de la vida.

Stefano Mancuso & Carlo Petrini

Biodiversos

ePub r1.0
Titivillus 27.04.2020

Título original: *Biodiversi*
Stefano Mancuso & Carlo Petrini, 2015
Traducción: David Paradela López
© de las ilustraciones: Shutterstock: © e X p o s e (cap. 1), Archivio Giunti (cap. 2), © Adrio (cap. 3), por cortesía de Stefano Mancuso (cap. 4 y 5), © Pakhnyushchyy - Fotolia (cap. 6), © Inga Nielsen (cap. 7) © Galaxia Gutenberg, S.L., 2016 Imagen de portada: © Zora Rossi/Shutterstock © Jeannette Lambert/Shutterstock

Editor digital: Titivillus
ePub base r2.1

Índice

Stefano Mancuso y Carlo Petrini se dan cita en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Bra); el encuentro da pie a un diálogo animado y a una franca discusión entre dos personalidades brillantes y valientes.

Del fecundo intercambio de ideas entre la gastronomía de la liberación y las ciencias botánicas puede nacer una nueva visión de la Tierra que nos ayude a desprendernos de vetustos paradigmas sobre el mundo y a poner la comida y la agricultura en el centro de un proyecto de defensa de la humanidad.

1
En 2050 la Tierra tendrá nueve mil millones de habitantes…


OIOI
SE I BU

Stefano Mancuso: Empecemos con algo sencillo, para ir calentando… Tal como yo lo veo, es uno de los mayores problemas que la humanidad tendrá que resolver en los próximos años. El tema debería ser el eje central de la Expo 2015, siempre y cuando la Expo recuerde que alimentar el planeta significa dar de comer a las personas…

Carlo Petrini: Sin duda.

S. M.: Creo que la perspectiva correcta, al menos a efectos de buscar una solución, debería tener en cuenta que, en un planeta con recursos finitos, cualquier sistema que base su existencia en el crecimiento continuo, hasta el infinito, del consumo está abocado al fracaso. Es una observación trivial y de sentido común, pero es lo primero que me viene a la cabeza. No podemos fundar nuestras expectativas para un futuro mejor ni la organización de nuestra sociedad y nuestra economía sobre la necesidad de un consumo creciente. En un planeta cuyos recursos son limitados, y muchos de los cuales, me atrevería a decir, están prácticamente agotados, seguir consumiendo como si sus capacidades no tuvieran fin es un signo de verdadera inconsciencia.

C. P.: Sí… Creo que nos encontramos en un momento en que el paradigma del consumo, el considerar los recursos como si fueran infinitos y, por tanto, el perseguir una producción de alimentos cada vez más intensiva, no sólo provoca daños en el planeta, sino que no resuelve en absoluto el problema del hambre. Resulta oportuno subrayarlo. Hoy en día, asistimos a un desperdicio de comida de dimensiones nunca vistas en la historia de la humanidad.

S. M.: Me parece que esto es connatural a nuestra forma de organizarnos.

C. P.: Es el paradigma imperante el que lo exige. Existen teorías que, amparándose precisamente en el aumento demográfico, defienden que es necesario resolver el problema produciendo aún más. Sin embargo, si son ciertos los datos que nos indican que en torno al cuarenta por ciento de la producción global se desperdicia, entonces el primer sitio donde hay que podar, y con absoluta urgencia, es aquí: hay que reducir el derroche. Y, por consiguiente, adoptar un nuevo paradigma que ponga en primer lugar la responsabilidad de mantener una relación distinta con la naturaleza y, así, gestionar mejor los recursos: no desperdiciar, producir mejor y de

manera más eficaz teniendo en cuenta muchos factores, no sólo el beneficio. Éste es el problema de fondo: que en aras de mejorar la producción, nos hemos olvidado no sólo de la finitud de los recursos, sino también de que tiene que haber una ética con respecto a la creación, como diría mi amigo el papa Francisco. Porque existe una ética, un modo sano de interactuar con la naturaleza que ha quedado totalmente abolido por culpa de este afán productivo sin fin.
En estos momentos nos enfrentamos a una crisis entrópica generada por nuestra manera de producir, una crisis de la cual no saldremos a menos que cambiemos de paradigma. Si éste, apelando al aumento de la población y a sus necesidades, nos impone producir cada vez más en lugar de producir con mayor raciocinio, amando más, casi diría yo, la naturaleza y lo que ésta nos ofrece, no iremos a ningún lado. Por tanto, la respuesta no consiste en perseguir a toda costa el crecimiento, entendido como lo entienden las ciencias económicas. Porque, digámoslo abiertamente, el verdadero problema reside en la condición de pobreza e injusticia de quienes viven sin derecho al pan de todos los días. Éste es el elemento distintivo. No se trata de un problema de cantidad de comida, sino del hecho de que existe una injusticia que se la niega a la mayoría, mientras que quienes disponen de comida en abundancia destruyen una parte enorme de ella.

S. M.: Es verdad. A mí me gusta mucho la idea de una ética que tenga en cuenta nuestra relación con todas las criaturas. Desde mi punto de vista, se trata de una cuestión fundamental que no puede postergarse, y espero con curiosidad la encíclica del papa Francisco.[1] Incluso en los ambientes científicos, parece a menudo que vivimos en un mundo cuyas relaciones con otros seres vivos todavía se caracterizan por una idea, digamos, primitiva. Un modelo que ve al hombre como amo absoluto de la creación. En cierto sentido, la nuestra es una época de cambio; me recuerda al periodo de la revolución copernicana. Con Copérnico y Galileo descubrimos que la Tierra no era el centro del universo, sino tan sólo el tercer planeta de un pequeño sistema solar situado en una galaxia periférica y algo a trasmano del cosmos. La certeza de que nuestro verdadero lugar en el universo era mucho más marginal de lo que pensábamos no fue fácil de aceptar. Quisiera que una revolución similar fuera hoy capaz de reajustar nuestra comprensión de las relaciones con el resto de los seres vivos. El hombre no tiene que seguir siendo el centro de la vida en torno al cual giran los otros organismos vivos, sino sólo uno

de los componentes del sistema.
Precisamente porque no alcanzamos a comprender nuestro papel exacto en el ecosistema, ni siquiera somos capaces de reconocer hasta qué punto nuestra especie se ha convertido en algo nocivo. Nuestra capacidad para provocar daños es hoy muy elevada. Entendámonos: cuando hablo de capacidad para provocar daños no quiero decir que nuestra especie sea ni siquiera remotamente capaz de hacer desaparecer la vida sobre la Tierra. Nada más lejos: ¡somos grandilocuentes incluso a la hora de hacer pronósticos catastrofistas! En cierto sentido, somos unos fanfarrones incurables…, unos simpáticos Quijotes. ¡Destruir la vida! Anda ya, lo máximo que lograremos será destruirnos a nosotros mismos, algo que, por molesto que pueda parecer, si lo analizamos en términos objetivos y en relación con la totalidad de la vida, es del todo insignificante.
Obviamente, también la percepción que tenemos de nuestra importancia como especie es muy confusa. Nos creemos los seres más prósperos del planeta, pero ¿de verdad lo somos? ¿Cuál es el fundamento de tan arrogante convicción? Tratemos de medir este éxito. Echemos mano de las cifras, como buenos científicos, y veremos que esta certeza no tiene ninguna base. El concepto evolutivo clásico de éxito se funda en la capacidad de un organismo para propagarse. Los organismos de mayor éxito se propagarán mejor que los otros, tendrán un número más elevado de individuos y, por consiguiente, la difusión de sus genes será más amplia.
Pues bien, a la luz de esta definición, los animales tienen una influencia poco menos que nula sobre el planeta. La práctica totalidad de la biomasa de la Tierra está constituida por plantas. La práctica totalidad en sentido literal. El 99,7 por ciento del peso de todo lo que vive en el planeta está compuesto por plantas. Una enormidad. Si los organismos vegetales desaparecieran, la vida desaparecería con ellos; en cambio, si fuera el ser humano el que desapareciera, la cosa no tendría mayor repercusión.
La ética de la naturaleza: si lográramos relacionarnos con la naturaleza, con la creación, de una manera, por así decir, más benévola en vez de depredadora, todos podríamos salir beneficiados.
Cambiando de tema, y volviendo a la cuestión de la sobreproducción de la que hablabas hace un momento, estoy de acuerdo contigo. El problema no reside en producir más, sino sobre todo en producir mejor. Los sistemas agroindustriales actuales son hijos de los modelos de desarrollo de los que hablábamos antes. Modelos que sólo pueden funcionar en

presencia de un crecimiento continuo, de un aumento ininterrumpido del consumo. Por lo tanto…, digamos que todo esto son argumentos…, facetas distintas del mismo problema: la necesidad de reequilibrar nuestra relación con la naturaleza.

C. P.: ¿Sabes por qué me gustó tanto tu libro *Sensibilidad e inteligencia en el mundo vegetal*? Porque nos abres los ojos a una dimensión que no pone al hombre en el centro de todo, sino que lo sitúa en relación con el resto de las realidades vivas. Lo digo esperando también la nueva encíclica del papa Francisco, que acertadamente has citado y que, en mi opinión, dirá cosas interesantes a este respecto. Interesantes y, a la vez, antiguas, porque esta relación con la naturaleza y con la creación ya la había sintetizado de manera poética y sublime el más grande italiano de todos los tiempos, que fue san Francisco. Esto significa que, con el paso del tiempo, nos hemos desviado un poco del camino de este comportamiento ético con respecto a la naturaleza. Vivimos en un mundo dominado por la preeminencia de la economía, de la ciencia, donde no queda ni rastro de un enfoque holístico extrapolable también a la ética, a la espiritualidad. Lo digo como persona laica —porque no soy creyente —, aunque me doy cuenta de que es una fuerte carencia del momento histórico actual.
Si queremos ir más allá, como gastrónomo creo que la centralidad de nuestro alimento cotidiano no puede seguir viéndose como algo desgajado de esta ética. El respeto por los otros seres vivos, por las plantas, en nuestra relación de comunión con los alimentos que consumimos, gracias a los cuales vivimos, tiene que ser mucho más responsable que el modelo depredador. Pasamos del hombre cazador al hombre agricultor, pero no quisiera que esa transición quedase centrada tan sólo en la necesidad de los alimentos para los humanos, ignorando que, a veces, necesitamos relacionarnos con todas las otras realidades existentes en el gran ecosistema planetario.

S. M.: La necesidad de una visión sistémica a la que has aludido es un punto fundamental y, creo yo, fruto también de los tiempos modernos. Cuando los valores de la modernidad yerran, hay que corregirlos.
La extrema especialización del conocimiento, por citar sólo uno, nos ha llevado a dejar de percibir la unidad de los seres vivos y de sus relaciones. Te pongo un ejemplo. Si hoy en día tuviera que presentarte a alguien que conozca las plantas, difícilmente te señalaría a una persona

cuyo oficio consiste en investigar sobre las plantas. Uno de mis colegas, en pocas palabras. Se trata de una paradoja que se resuelve con facilidad si pensamos que quienes estudian el mundo vegetal ya no son el típico señor o señora obsesionados con su constante y apasionada investigación sobre las plantas en su ambiente natural. Qué va, esas personas están en vías de extinción. ¡Quedan tan pocas que deberían estar protegidas por alguna ley especial! La inmensa mayoría de quienes trabajan con organismos vegetales son biólogos moleculares. Son científicos que no estudian las plantas en su integridad, como seres vivos dotados de una vida articulada y compleja, sino que, por el contrario, indagan en aspectos concretos de las relaciones genéticas o de las interacciones moleculares, cosas que podrían estudiarse, y se estudian, en las levaduras, los humanos o las plantas. Se trata de estudios fundamentales y necesarios, pero que difícilmente influyen o arrojan luz nueva sobre la concepción misma que tenemos de los organismos vegetales y del lugar que ocupan en el mundo.

Hoy en día, si queremos comprender de verdad qué hace una planta, qué necesita, cuáles son sus relaciones con las otras plantas o con los animales, lo mejor es que nos dirijamos a alguien que las críe, que las cultive y que conviva con ellas, y no a un biólogo molecular, que, por definición, no estudia el conjunto, la unidad del organismo y de sus relaciones naturales.

Esta especialización extrema es consecuencia directa de los cánones introducidos por la modernidad. Por un lado, nos ha llevado a descubrimientos científicos de enorme calado que nos han permitido profundizar en nuestros conocimientos como nunca antes había sido posible; pero por el otro, nos ha desviado y alejado del estudio unitario de la vida. Paradójicamente, esto hace que seamos menos capaces que antes de teorizar, una actividad a la que sólo puede dedicarse quien tiene horizontes amplios. Así, la enorme masa de pequeños datos que hoy provienen de la investigación a menudo corre el peligro de quedar inutilizada, puesto que no sabemos enmarcarla en una perspectiva más general. Porque los seres vivos —debería ser superfluo repetirlo otra vez — no son la suma de las reacciones particulares que los componen, sino algo mucho más complejo.

Si extendemos este razonamiento del individuo a todo el ecosistema, nos daremos cuenta de que tenemos la urgente necesidad de reapropiarnos de un método más sistémico para comprender las cosas que estudiamos.

C. P.: El rasgo más evidente de esta deriva es que a quienes sostienen la tesis contraria, como tú y yo, se los ve como bichos raros. Sin embargo, es preciso reforzar esta visión holística en un contexto en el que la preeminencia de la economía es absoluta. Y en el que la ciencia, por su naturaleza, es especializada, cuando menos en su versión actual…

S. M.: Pues sí. Actualmente es así.

C. P.:… y esto hace, por ejemplo, que todas las ideas de la red de Terra Madre y de Slow Food acerca de la comida, la «gastronomía de la liberación», la necesidad de reconciliar al ser humano con la Tierra, se consideren un punto de vista, por así decir, exótico, como si no fueran científicas, como si no contuvieran una reflexión sobre los aspectos económicos del problema.

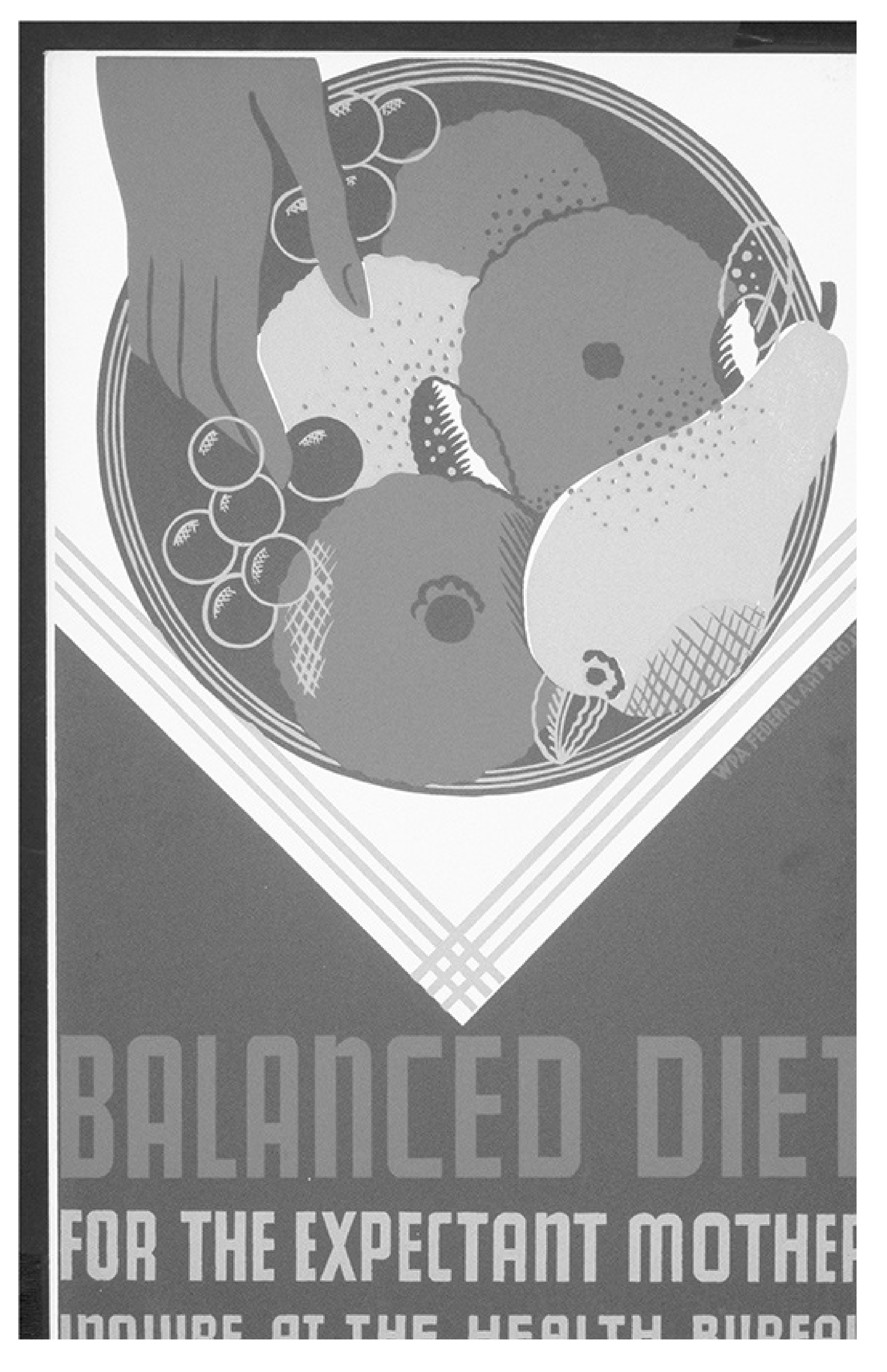
En realidad, es una cuestión que me interesa muchísimo. Ver, por ejemplo, cómo esta relación directa, la concepción holística del nexo entre el hombre y la Tierra, se halla en millones de campesinos, criadores y pescadores que con su labor diaria se ponen en peligro, ponen en peligro toda su existencia, su vida, también desde el punto de vista económico, porque ésa es la vía que conduce a la reconciliación entre los seres humanos y la Tierra, es ahí donde se dirime el desafío del derecho al alimento y la salvaguarda de la biodiversidad, y ellos lo saben. Y al mismo tiempo son los depositarios de un saber empírico que en ocasiones no es perfecto, pero que es el resultado de unos conocimientos transmitidos de generación en generación, de un saber afinado con la práctica continuada, plenamente integrado en el contexto natural. Creo que el enfoque holístico es el único que nos brinda las condiciones para superar esta discusión entre sordos: la ciencia por un lado y el saber tradicional por el otro.

Si todos fuéramos más humildes, remontándonos precisamente a la raíz de «humilde», *humus*, aquel que se halla cercano a la tierra; si todos, todos nosotros, fuéramos más humildes para así… no digo retomar la discusión, sino para volver a escuchar, podríamos efectuar el tránsito que, a mi parecer, puede ser distintivo de esta época: escuchar a la ciencia oficial y escuchar al saber tradicional, y obrar de tal modo que este diálogo nos conduzca a una visión más amplia y menos sectaria. Puede que un enfoque humilde nos permitiera superar una guerra de guerrillas que no tiene fin. Y que además, mediante la síntesis periodística, a menudo crea y difunde tesis enfrentadas que intensifican

la impulsividad de la gente. Tal como yo lo veo, esto no beneficia a nadie, y mucho menos en estos momentos.

S. M.: Quisiera añadir una última observación a propósito de este asunto. Antes has dicho que, en la actualidad, parece que quienes promueven una visión de conjunto no sean partidarios de un método de tipo científico. Estoy de acuerdo contigo. Hoy eso es así. Pero evidentemente se trata de una absurdidad que deberíamos sacudirnos de encima lo antes posible. Hoy en día, el conjunto se estudia desde un punto de vista filosófico-humanístico más que científico. Es una deriva del todo errónea. La revolución científica más importante de todos los tiempos en el campo de la biología fue el descubrimiento por parte de Charles Darwin de los mecanismos evolutivos de las especies. Darwin empleaba lo que hoy denominaríamos un enfoque sistémico. Le interesaban todos los fenómenos naturales. Gracias a ese método, Darwin elaboró una teoría que transformó la historia del mundo. La teoría de la evolución es una revolución en toda regla. Marca un punto de inflexión entre el antes y el después, y resulta increíble que todavía hoy el nombre de Charles Darwin sea relativamente poco conocido; sin duda menos conocido que el de Einstein, a pesar de que, a mi juicio, la importancia de los descubrimientos de Darwin es superior.
Darwin era lo que hoy llamaríamos un «no especialista». Tanto es así que fue duramente criticado por su actitud de *country-house experimenter*, como lo definieron algunos botánicos alemanes. Un diletante que realizaba experimentos «caseros» y que nos ha dejado en herencia la revolución biológica más importante de nuestro tiempo.

2
Diálogo entre la gastronomía y la ciencia del mundo vegetal


BALANCED DIET
FOR THE EXPECTANT MOTHER

S. M.: En el transcurso de esta charla me ha parecido advertir que muchos elementos característicos de las plantas —tema que me resulta muy próximo y que yo mismo estudio mediante mis investigaciones acerca del mundo vegetal— guardan similitud con la estructura que sostiene la organización que ha creado Carlo. Luego lo hablaremos más detalladamente, pero la red de Terra Madre está formada como una planta. Resulta sorprendente, pero enseguida hablaremos de ello.

C. P.: Por lo que respecta a las ciencias gastronómicas, ocupamos un espacio un poco particular, en el sentido de que la academia oficial nunca las ha reconocido y, por lo tanto, en algunos aspectos, pueden parecer algo inédito, moderno. En realidad, sin embargo, no es así: toda la historia de la humanidad gira en torno a la comida, porque, desde que el mundo es mundo, la relación comida-salud, comida-naturaleza, comida-agricultura, siempre ha existido. Vamos, que no es nada nuevo.

S. M.: Perdona, ¿puedo interrumpirte? Me he acordado de algo que escribió Michael Pollan, que, a partir de una famosa cita de Wendell Berry —el «profeta de la América rural», que decía: «Comer es un acto agrícola»—, continuaba afirmando que es también y sobre todo un acto ecológico y político. Con ello quería decir que lo que comemos determina en gran parte el uso que hacemos del mundo y qué va a ser de éste. Supongo que conoces esa frase y que estás de acuerdo acerca de su valor revolucionario.

C. P.: La conozco y hablé sobre eso con Michael hace ya tiempo, antes de que se convirtiera en el escritor de éxito que es hoy. La reivindicación de la dimensión holística de las ciencias gastronómicas se ha convertido, desde cierto punto de vista, en algo aún más urgente en este último periodo, caracterizado por una auténtica obesidad recetística y por el constante uso televisivo del aspecto exclusivamente culinario, algo que amenaza con obviar el resto de factores, que sin embargo deberían tratarse. Lo que puedo decir es que una de las bases en que se funda esta universidad[1] es el saber gastronómico: para hacer cursos de cocina o para profundizar únicamente en la vertiente de las recetas no es necesario crear una facultad en la que se estudia, con una perspectiva de trescientos sesenta grados, biología, genética, antropología, economía… Este enfoque complejo y multidisciplinar se halla en la base del articulado

sistema de la comida, cuyo elemento distintivo es justamente este acto fundamental de nuestra vida —un acto que repetimos entre una y tres veces al día, en función de la suerte que tengamos—, es la esencia de nuestra vida, porque si no nos acercásemos a la comida todos los días, no estaríamos vivos. La realidad hace que, por fuerza, el enfoque tenga que ser mucho más complejo.
En cuanto al paradigma… Pues, bueno, lo que creo es que ningún paradigma es eterno. Puede que el que nosotros proponemos ahora tampoco sea la respuesta a los daños que ha provocado el paradigma dominante. No es un acto de fe; pero la humanidad, de vez en cuando, necesita cambios de paradigma, grandes transformaciones que la devuelvan al buen camino… al camino, en estos momentos, de la sostenibilidad. Término, no lo olvidemos, que deriva de *sustain*, es decir, el hecho de llevar adelante, de garantizar la duración, la perduración de los recursos y de la vida.

S. M.: Debería ser evidente que la poca sostenibilidad de nuestro comportamiento actual, como tú dices, tiene repercusiones inmediatas en ámbitos muy próximos a nosotros. Pensemos en el estado cada vez más precario del territorio en Italia. La mayor parte de los daños se deben a la incuria y, sobre todo, al abandono de nuestras producciones agrícolas. Ahora, por suerte, empiezan a verse los primeros signos de un (por el momento) pequeño cambio que está llevando a cierto número de jóvenes a dedicarse a la agricultura (lo veo también en el aumento de estudiantes en mi facultad), pero durante décadas el total abandono del campo o la capitulación ante las exigencias de los grandes productores han deteriorado sobremanera un territorio productivo, protegido y de una extraordinaria belleza. Mientras el campo estuvo poblado, estuvo también muy bien cuidado. Quien vive en el campo tiene que aprender a convivir con la naturaleza. En cierto sentido, se convierte en su guardián. Porque todos los discursos sobre la cuestión de la sostenibilidad podrían reducirse a un solo concepto fundamental: el agricultor no tiene ningún interés en agotar los recursos que le dan sustento. La propia historia de la agricultura nos lo enseña. El primer manual sobre la materia, escrito hace unos cuatro mil años en la ciudad sumeria de Nippur, antes de que se redactaran los libros más antiguos de la Biblia, consiste en una serie de instrucciones que un padre agricultor transmite a su hijo, las cuales tienen como fin último el de mantener intactos los recursos mediante el uso «sostenible» del sistema suelo-agua. Los agricultores llevan grabada

la conservación de los recursos en su ADN. No puede decirse lo mismo de la gran industria… El otro día miraba en la televisión un documental sobre la cría de la gamba en Bangladesh, asunto del que no sabía nada. Es un verdadero drama. Un ejemplo clásico de uso irracional del territorio. ¡Esos criminales, los grandes productores de gambas de Bangladesh, se enriquecen (uno de ellos figura entre las veinte personas más influyentes de Gran Bretaña) anegando terrenos fértiles con agua de mar! ¡Para criar crustáceos! A los pocos años, el agotamiento de esos terrenos es tal que ya no crecen ni las gambas y, como se han vuelto estériles y están repletos de sal, resultan completamente inútiles para la agricultura.

C. P.: Esto ya lo denunciamos hace diez años en mi primer libro, *Bueno, limpio y justo: principios de una nueva gastronomía* (2005), donde decía que en la India hay dos mil kilómetros de costa, ¡y digo dos mil kilómetros!, arrasados por ese mismo proceso, al que se le añade otro elemento, además del que tú has mencionado: la destrucción social de aldeas agrícolas enteras…

S. M.: Claro, es verdad…

C. P.:… que se hallan en ese territorio comprometido y que, al mismo tiempo, sufren la contaminación de la costa, lo que lleva a los pescadores, los que trabajan en el mar, no los de tierra firme, a navegar cada vez más lejos, ya que la contaminación reduce la pesca de proximidad. Pero sus pequeñas barcas no pueden ir tan lejos. Están destruyendo microeconomías enteras.

S. M.: Porque, como ves, al final siempre volvemos a la cuestión de los ecosistemas… Y hechos como el que acabas de mencionar tienen efectos irreversibles… Hay que ser un auténtico facineroso para introducir sal en terrenos agrícolas. En general, la lucha contra la salinización de la tierra es una prioridad mundial. Hay continentes enteros —como Oceanía— que, después de años de prácticas agrícolas y forestales insensatas, han convertido la lucha contra la sal en su caballo de batalla en términos de investigación científica. Cuando la sal se introduce en un terreno éste deja de ser cultivable, destruye para siempre ya no sólo la fertilidad del suelo, sino también las comunidades que viven en él, ya sean humanas o compuestas por otros organismos. Lo que todavía no tenemos claro es

que estas acciones ya serían de por sí repugnantes aunque sólo afectaran a una comunidad de campesinos de Bangladesh…

C. P.: Cierto, así es…

S. M.:… y que cuando afectan a todo un ecosistema son mucho más graves.

C. P.: Es el resultado de un cambio de actitud en el consumo. Porque mi generación no comía gambas. Nunca. Quizás una vez al año, en vacaciones, íbamos al mar a comer pescado. Ahora las gambas han entrado en todos los restaurantes y pizzerías, son omnipresentes. Si multiplicamos esto por miles de millones de personas, significa que esta economía ha invadido esos territorios reduciéndolos a esclavos de una economía insensata e insostenible, y ¿para beneficio de quién? ¿De las comunidades? ¡Ni en sueños!

S. M.: ¡Faltaría más!

C. P.: Siempre en beneficio de las ganancias de unos pocos.

S. M.: Efectivamente.

C. P.: Lo que quiero decir es que —un día de éstos habrá que decirlo— este paradigma no sólo es lesivo para el medio ambiente, el territorio o un ecosistema, sino que, precisamente porque obedece a la codicia de unos pocos, también resulta lesivo para la dignidad de los trabajadores y de las personas en general. En la práctica, como concepto tiene un alcance devastador porque va unido a ese concepto tan perverso del librecambismo. Y quiero subrayarlo: aplicar el principio del librecambismo a los alimentos es lo más injusto que quepa imaginar, precisamente porque las comunidades de cada territorio viven de los productos de la tierra y necesitan de los mercados locales. Esta realidad no puede someterse a los bandazos del librecambismo, cuyos productos, obtenidos a escala industrial, esos mismos productos que llegan de fuera a un precio más bajo, por motivos sociales, económicos, de explotación y en algunos casos incluso de manipulación genética, pueden desbaratar la realidad agrícola de un país y destruir las economías locales. Nos encontramos ante un problema de un calado inmenso, descomunal.
Si nos centramos en el caso de Italia, el desastre no es tan sólo de tipo

medioambiental, desde el punto de vista de la depauperación de los campos y de la pérdida de las fincas agrícolas, que eran los verdaderos pilares que sostenían el equilibrio hidrogeológico de nuestras colinas (porque tener campesinos en las colinas es garantía de que éstas no sufrirán desprendimientos o derrubios). El desastre afecta también a un valor que no tenemos en justa consideración, pese a que es uno de los rasgos distintivos de Italia: la belleza. Hemos olvidado que, durante siglos, las élites europeas emprendían el viaje a Italia porque la belleza era uno de los elementos formativos de las clases dirigentes. Ahora, si seguimos así…

S. M.: La belleza de Italia es fruto de la obra del hombre, además de la naturaleza.

C. P.: ¡De la obra del hombre! Es decir, que había una relación con la naturaleza que respetaba, también desde el punto de vista estético, la conformación de nuestras ciudades, de los campos, de los condados… Me dan ganas de decir que hemos perdido la noción del cuidado. Que a lo mejor es el elemento más distintivo, el más…

S. M.: Es verdad.

C. P.: El hombre no está aquí únicamente para cultivar. Creo que…, no quiero anticipar la encíclica del papa, pero el Génesis habla de «labrar y cuidar lo creado». Esto, por otra parte, nos permite fechar la Biblia, porque «labrar»…

S. M.: Cierto, significa que estamos…

C. P.:… estamos en plena agricultura, hace diez mil años. De lo que no cabe duda es que, si creyeron indicado decir no sólo «labrar», sino también añadir «cuidar», demostraron una gran sabiduría. A nosotros, hoy, nos falta el cuidado.

S. M.: Toda civilización agrícola seria sabe muy bien que su supervivencia depende del cuidado, de la conservación y, si es posible, del incremento de los recursos. Y entre esos recursos se encontraba también, claro está, la belleza. El aparcero toscano poseía un sentido innato de la belleza: la casa del dueño del predio era bella, el huerto era bello, no había que elaborar planes de protección paisajística. Cada

aparcero custodiaba su porción de paisaje. Era algo que nacía de la sabiduría de las personas. Hoy, esta sensibilidad hacia la belleza ha desaparecido un poco. Recuerdo haber leído un libro de Luigi Einaudi en el que decía: «El campesino piamontés mantiene su alquería para que sea bella», es decir, lleva dentro un ideal que nosotros estamos perdiendo. Cuando la belleza deja de interesarte, también pierdes el respeto por lo que te rodea.

C. P.: A propósito de lo que acabas de decir, ya oigo la voz de quienes dicen: «Sí, vosotros habláis de la belleza, pero entonces se vivía mal, se pasaban penurias». Creo que deberíamos escuchar esas voces, pero sin renunciar a la belleza, porque éste debe ser nuestro elemento distintivo. No es cierto en absoluto que el bienestar no pueda conciliarse con la belleza. Es una cuestión cultural. Por desgracia, en algunas sociedades el bienestar ha llegado antes de que madurasen ciertas categorías culturales y, por tanto, es preciso reconfigurarlo a medida del bienestar no sólo material, sino también espiritual. Porque cuando uno tiene bienestar material pero le falta el del espíritu, la comunidad lo sufre de todos modos. Uno de los elementos distintivos de esta segunda posguerra consiste precisamente en no haber comprendido que la modernidad y las exigencias del nuevo bienestar tenían que armonizar con unos cánones estéticos respetuosos con la historia, con nuestra entidad.
Porque la modernidad y la belleza son perfectamente conciliables, estoy convencido. Aquí estamos en un lugar donde se ha logrado armonizar bienestar y respeto por el medio ambiente. Hubo una época en que este inmueble[2] no disponía de baños en el interior, ni de luz eléctrica, servicios que sí tiene hoy… No tiene sentido demolerlo para…

S. M.: Edificar un barracón.

C. P.: Efectivamente, edificar un barracón o transformarlo en cualquier otra cosa… No, todo puede moldearse, se puede crear desarrollo respetando el medio ambiente, en otros territorios, con una nueva arquitectura que de algún modo cuide el entorno. Esto es algo que tenemos que decir en voz bien alta, para no vernos condenados a tener que decir: «Qué bonito era el mundo en tiempos…».

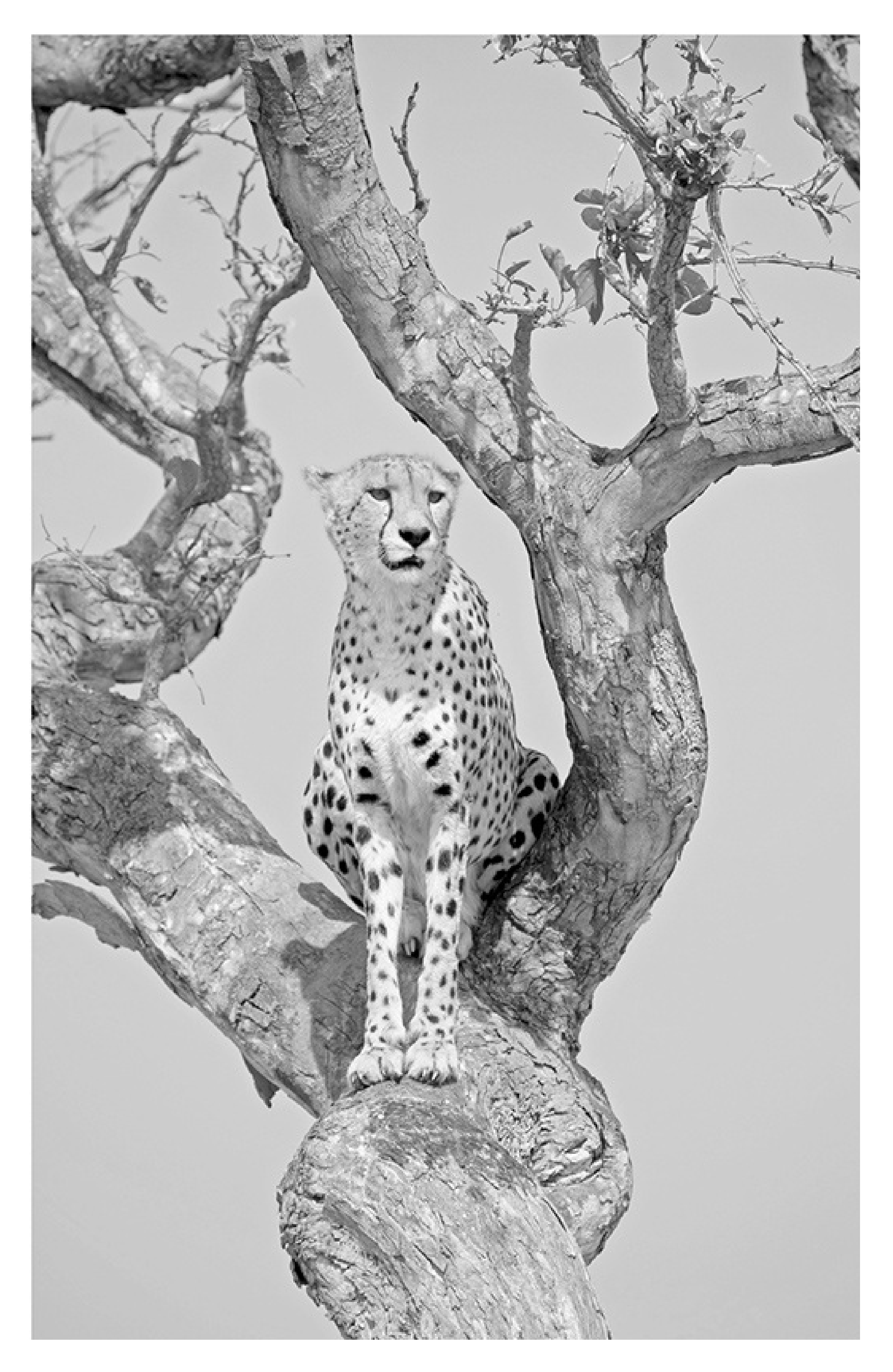
S. M.: Sin duda.

C. P.: Porque todos somos conscientes de que las relaciones de aparcería eran relaciones de violencia, de atropello…

S. M.: Efectivamente.

C. P.: Pero esto no justifica, en cierto sentido, la nueva arrogancia que con la excusa del bienestar destruye también el recuerdo de esas personas. Porque merecen el respeto del recuerdo y de la historia.

3
Elogio de la lentitud



S. M.: Como te podrás imaginar, dedicándome al estudio las plantas, el tema de la lentitud me interesa especialmente, porque, en el caso de las plantas, el poco aprecio que sentimos por su comportamiento (el hecho de que no se las reconozca como organismos sofisticados que manifiestan verdaderos comportamientos, una vida social, que se comunican, etc.) es consecuencia del hecho de que todas sus acciones se desarrollan a un ritmo distinto al nuestro; por lo común, mucho más lento. La velocidad, hoy, es un factor decisivo; se considera una virtud. Aunque yo no logro verle la gracia. Recuerdo un episodio de la serie *Star Trek* en el que la nave espacial *Enterprise* llegaba a un planeta habitado por seres tremendamente veloces. Entidades que se movían con una rapidez tan grande que percibían a los miembros de la tripulación de la nave como seres inmóviles y, por consiguiente, próximos a lo inorgánico. Como no lograban percibir en ellos ninguna acción, concluían que los hombres no eran inteligentes y decidían destruirlos alegremente. Como anécdota es trivial, pero en cierto modo resulta interesante, ya que reproducía a la perfección la actitud de los humanos con respecto al mundo vegetal: como las plantas se mueven a un ritmo mucho más lento que el nuestro, no otorgamos a estos organismos la dignidad que merecen. La velocidad no tiene nada que ver con la complejidad ni con el bienestar ni con la inteligencia ni con nada. Un colibrí que bate las alas ochenta veces por segundo no es más complejo que un ser humano.

Digámoslo así: la velocidad, de por sí, no es más que una medida física, algo que mide el cambio de posición de un cuerpo respecto al tiempo, o, si queremos definirla en términos más matemáticos, la derivada del vector posición respecto al tiempo. Es decir, que por sí sola la velocidad no tiene un valor positivo ni negativo. Sólo sirve para saber cuánto tiempo se emplea en desplazar algo. No es un valor absoluto. No es la belleza, para entendernos. Cuando hacemos algo deprisa, no significa que estemos haciéndolo mejor, por ejemplo. Es más, aunque sea trivial decirlo, a menudo ocurre lo contrario.

En el mundo de las plantas, todo está enfocado a la lentitud y a un consiguiente ahorro energético que debería servirnos de ejemplo. Las plantas comparten con los animales los mismos objetivos básicos: nutrirse, crecer, reproducirse y defenderse, pero el modo en que alcanzan estos objetivos a menudo es el contrario del que emplean los animales. Se diría casi que plantas y animales representan dos visiones distintas, dos modos de entender la vida, dos estrategias contrapuestas destinadas a

obtener resultados similares.
En los animales encontramos centralización, velocidad, singularidad; en las plantas, distribución, lentitud, repetición. Una manera distinta de lograr los mismos resultados… Es más, a la vista de la distribución de las plantas por la Tierra, diría que sus resultados son mejores de largo.

C. P.: Estoy totalmente de acuerdo contigo, porque a menudo se ha reducido el papel de Slow Food al elogio de la lentitud en cuanto tal. Sin embargo, es una idea errónea que no se corresponde con la realidad. Lo que sí es cierto es que tenemos la necesidad de modelar unos ritmos de vida más acordes con nuestra salud y nuestra felicidad. No tienen que ser rápidos o lentos por fuerza, tienen que ser los apropiados, los que se adapten a nosotros. En el fondo, éste es el único privilegio que, en ciertos aspectos, la naturaleza nos ha concedido a los hombres durante el breve tiempo nos es dado vivir (porque es breve de verdad): la capacidad de gobernar nuestros ritmos. Es un privilegio que otros no tienen. Y ciertamente, si tengo que centrarme en un único frente y quedarme sin espacios para detenerme, descansar, mantener relaciones personales, dedicarme a la poesía, a la música, etc., entonces todo esto no tiene sentido.
Me parece que en algunos casos el razonamiento de la lentitud aplicada a la vida cotidiana actúa como una verdadera medicina homeopática. En ocasiones tenemos verdadera necesidad no digo ya de imponernos, pero sí de conquistar la lentitud, incluso el ocio. Pensemos en esa bellísima provocación del sociólogo Domenico de Masi a propósito del ocio creativo que tanto gusta a los brasileños. ¿Y por qué gusta a los brasileños y no a los milaneses? ¡Algún motivo habrá! Porque el ocio creativo es en el fondo un valor para el cual hace falta una predisposición anímica. Porque la diversidad humana, de las poblaciones, viene determinada también por elementos como éste.
Cuando oigo a mucha gente que manifiesta un juicio crítico ante las sociedades primitivas, o las sociedades menos afortunadas que la nuestra, porque éstas actúan con mayor lentitud, etc., me digo: «Pero ¿quién dice que no somos nosotros quienes estamos equivocados?». Fíjate que hoy en día tenemos estudios que tratan de valorar los niveles de felicidad de las poblaciones; no sabría decir si tal cálculo es posible, pero sin duda es un dato que puede constatarse en función de cuál es la predisposición de éstas a la convivialidad, a la sonrisa.

S. M.: Los italianos estamos cada vez más abajo en esta clasificación…

C. P.: ¡Y eso que en tiempos estábamos a la cabeza!

S. M.: En cambio creo que hoy es Costa Rica la que tiene un índice de felicidad más elevado…

C. P.: Basta con viajar allí para darse cuenta… Y uno de los componentes más fuertes de todo esto es también la predisposición a la solidaridad, que requiere lentitud, ya que implica escuchar al otro. Sólo si freno me doy la posibilidad de escuchar, y por tanto, de entender, y por consiguiente, de razonar. Adquiero conciencia del contexto, del prójimo. A veces, si no ayudamos a los demás, no es tanto por simple egoísmo como porque pasamos por delante de ellos sin percatarnos siquiera de que están ahí. El frenesí nos vuelve menos atentos, menos proclives a promover y aceptar cambios, nos impide planificar el futuro; si seguimos así, está en juego nuestra felicidad. Los clichés, los paradigmas, los lugares comunes y los modelos obsoletos se convierten en «la verdad», y no nos damos cuenta del daño que hacemos con nuestra simple rutina hasta que los efectos negativos son irreparables, o casi. Pero yo digo que hay esperanza, precisamente en virtud de nuestro saber frenar, algo que quizá debamos volver a aprender de quienes —como las sociedades consideradas menos «modernas»— hacen de ello sabia razón de vida, un modo de vivir que se abre al mundo y, sobre todo, al otro.

S. M.: Si lo pensamos bien, este valor de la solidaridad, que era y sigue siendo prerrogativa de muchas civilizaciones menos avanzadas y lentas que la nuestra, ha sido durante mucho tiempo uno de nuestros principales motores para la innovación. En cierto modo, era el sentido cívico, aquello que llamábamos el civismo italiano… De algún modo, lo que llamábamos el civismo italiano era el sentido cívico… En la Toscana, esta tradición se ha desarrollado. Yo vivo en Florencia. Muchas de las actividades de solidaridad civil que nacieron en nuestra tierra, y cuyos orígenes se remontan a menudo a la Edad Media, eran elementos fundamentales para la creación de un tejido ciudadano en el que se era parte integrante y necesaria de una sociedad de relaciones.
Hoy, este patrimonio de la solidaridad, del compartir, el valor del sentido cívico, parece haber desaparecido… Pero el hecho es que donde hay un sentimiento de solidaridad…, donde la lentitud no tiene un significado

negativo…, donde la velocidad no es un valor absoluto, se construyen comunidades más sólidas.
Volviendo al ritmo de los vegetales, no hay que imaginar a las plantas como organismos estáticos, en constante letargo, fijas en su actividad de metabolismo de base. Al contrario: cuando no hay necesidad de ir con prisas, las plantas desarrollan su labor con pausada eficiencia, pero cuando es necesario, también son capaces de realizar cambios y transformaciones decisivos a ritmos, paradójicamente, mucho más rápidos que los de los animales. Tratemos de pensar qué significa tener que sobrevivir en un entorno en modificación constante. Tú estás arraigado en el suelo, pero alrededor todo cambia: calor, frío, agua, sequía. En estas condiciones, la única manera de sobrevivir que tiene una planta es por medio del cambio. Los organismos vegetales, contrariamente a lo que cabría pensar, están mucho más preparados para el cambio que los animales. Las plantas saben que, puesto que no pueden salir corriendo cuando a su alrededor van mal dadas, sólo tienen un modo de sobrevivir: mediante los cambios de su propio cuerpo. En cierto sentido, también esto es consecuencia de la diferencia en la escala de ritmos: los animales, como pueden escapar, no se han visto en la necesidad de desarrollar dotes adaptativas especiales. Las plantas, en cambio, han evolucionado durante cientos de millones de años para sobrevivir a las agresiones de los animales, las acometidas del entorno y los rigores del clima, y para ello han aprendido a modificar su propio cuerpo con velocidad y eficiencia para adaptarlo a las nuevas condiciones.
Me parece admirable que las plantas hayan sobrevivido a los depredadores adaptando su cuerpo a los continuos cambios del entorno. ¿No tiene gracia que, entre los seres vivos, el mayor acicate para el cambio provenga del hecho de ser sésiles, es decir, estar arraigados en un lugar? ¿No nos dice esto algo que podría interesarnos? A mí me parece que una vez más la modernidad de las plantas, gracias a estas soluciones tan eficientes energéticamente, no predatorias con respecto a su ecosistema y resistentes a las adversidades, se alza palmaria e indiscutible. Una modernidad en la que tal vez podríamos inspirarnos para construir nuevas organizaciones sociales.

4
Un buen paradigma: el mundo vegetal



S. M.: El mundo vegetal podría ser hoy —antes has hecho alusión a los paradigmas— un óptimo modelo de lo moderno. Todo cuanto la humanidad ha construido hasta ahora lo ha hecho inspirándose inevitablemente en cómo está hecho el propio ser humano. El hombre tiene una organización centralizada basada en un cerebro que gobierna el conjunto de los órganos. Nuestro cuerpo tiene una estructura jerárquica que se refleja en el modo en que se organiza todo lo que construimos. Nuestras sociedades son jerárquicas; los dispositivos, aparatos y máquinas de que nos servimos para los más variados fines están construidos a nuestra imagen y semejanza, por así decir. Y, por tanto, con una estrecha relación jerárquica entre un centro de mando y todo cuando depende de éste. Ahora bien, si las observamos con atención, las plantas pueden brindarnos un ejemplo de organización del todo distinto. Si bien manifiestan una complejidad indudablemente no inferior a la del mundo animal, ellas han evolucionado siguiendo un camino distinto que las ha llevado a desarrollar una organización del cuerpo que nada tiene que ver con la de los animales. Los organismos vegetales están constituidos por una serie de módulos que se repiten. Se asemejan mucho más a una colonia de insectos que a un individuo. En otras palabras, no tienen una organización centralizada; en ellas todo es difuso y nada queda delegado a un órgano específico. En cierto sentido, es como si la planta fuese una colonia. El conjunto de la colonia, más que la hormiga individual, es lo que mejor representa el modo en que están hechas y funcionan las plantas. Hasta el punto de que la estructura del aparato radical, el modo en que éste explora el terreno y explota sus recursos, ha sido descrito recientemente mediante modelos de comportamiento de enjambre, similares a los que se utilizan para el estudio de los insectos sociales.

El cuerpo de las plantas presenta una reiteración de módulos base, una construcción redundante, diríamos hoy, constituida por muchos elementos repetidos que interactúan entre sí y que, en determinadas condiciones, pueden sobrevivir de forma autónoma. Además, carecen de órganos vitales individuales. Una decisión muy sabia tratándose de organismos sometidos continuamente a la depredación y cuyo cuerpo está construido para resistir a tal eventualidad.

Las plantas tienen una inteligencia y un gobierno distribuidos, articulados, ramificados, es decir, que cada módulo es capaz de autogestionarse. Por este motivo decía antes que la organización que ha

creado Carlo, constituida por una serie de pequeños círculos que actúan de forma autónoma aunque con una idea concreta del resultado que quieren alcanzar, tiene mucho de vegetal.
Recuerdo que una vez, en la India, vi un fresco que reproducía la organización de la sociedad india dividida en castas. El esquema estaba construido tomando como modelo el cuerpo de un hombre: la cabeza representaba la clase más elevada, esto es, la de los brahmanes; luego estaban los guerreros, representados por los brazos; los mercaderes, por las piernas; los campesinos y los ciudadanos comunes, por la barriga, y los intocables, por los pies. Sin embargo, hoy en día las plantas podrían ser un modelo de inspiración mucho más interesante que nuestro propio cuerpo. Una inspiración en absoluto trivial si consideramos que éstas no sólo están hechas de forma distinta a nosotros, sino, sobre todo, de un modo que les ha permitido llegar a representar la práctica totalidad de la vida del planeta. Las plantas están descentralizadas. Cada vez que el hombre ha tenido que construir algo descentralizado, crear una organización compleja y articulada, ha emulado el mundo vegetal sin ser consciente de ello.
Pensemos, por ejemplo, en internet. Esta enorme red global nace en los años setenta como un sistema de intercambio de datos entre bases militares estadounidenses —por entonces se llamaba Arpanet—, un sistema que debía ser resistente y capaz de sobrevivir a la pérdida de gran parte de la red. Antes de Arpanet, la comunicación entre los distintos organismos militares o civiles que integraban el sistema de defensa de Estados Unidos estaba construida a partir de un mando central por el cual debía pasar por fuerza toda la información. Igual que ocurre con nuestro cerebro. Sin embargo, un sistema como ése no poseía ninguna de las características de robustez y solidez que requiere una red de defensa militar. Un solo ataque dirigido contra el centro de mando habría sido suficiente para anular la capacidad defensiva de Estados Unidos. Para remediar esta vulnerabilidad, se creó un sistema descentralizado, sin mando central, que con el tiempo fue extendiéndose hasta convertirse en internet.
Los mandos centralizados son estructuralmente débiles, siempre. El hombre está muy orgulloso de la constitución de su cuerpo, pero desde el punto de vista de la resistencia creo que no hay duda de que nos faltan las precauciones más elementales. Que tener un centro de mando sea inevitablemente un defecto de diseño no es en absoluto una intuición

reciente. Uno de los primeros en señalarlo fue Marx, que escribió que «todo lo que es sólido se desvanece en el aire». Recuerdo que esta frase del *Manifiesto comunista* con la que Marx y Engels describen la fuerza destructiva del capitalismo, que todo lo arrasa (sociedad, economías, clases, jerarquías), fue también el título del exitoso libro de Marshall Berman sobre la experiencia de la modernidad. ¿Cuál es el significado más profundo de esa afirmación? Por poner un solo ejemplo: que el Estado centralizado como emblema moderno está destinado, antes o después, a caer… Todas las organizaciones que nosotros tenemos por sólidas e inamovibles en virtud de su centralizada y férrea jerarquía son, por el contrario, muy frágiles. Es por eso que una sociedad y un futuro sólidos deberían tomar como ejemplo —por extraño que pueda sonar— el modo en que las plantas están construidas y funcionan.

C. P.: Me fascina esta imagen. Por ejemplo, en mi libro *Cibo e libertà: storie di gastronomia per la liberazione* (2013) trazo la naturaleza de nuestra realidad, Terra Madre en especial, pero también Slow Food, teniendo en mente el posible fin de la asociación como instrumento rígido de organización. Porque me doy cuenta de que, cuando un movimiento empieza a estructurarse con lógicas idénticas a las del cuerpo humano, en ese momento empieza a morir. Comienza la disolución de su potencial ideal, visionario, de imaginar con plena libertad el futuro, etc. Y viceversa: si desarrollamos la creatividad de otros sujetos sobre el territorio partiendo de un estímulo común —no digo de tipo religioso, sino del tipo que todos advertimos en este preciso momento—, entonces obtenemos una realidad distinta, más viva, no esclerotizada y siempre preparada para crecer y desarrollarse. Me gusta, por ejemplo, imaginar nuestro movimiento no como una planta, sino como un bosque. Porque si lo centramos todo en una planta, al final, dadas las limitaciones de su funcionamiento interno, ésta dará pocos frutos y empezará a descomponerse. En cambio, si a partir de esta planta somos capaces de generar otras, entonces los nuevos ejemplares podrán ser más creativos incluso que la planta originaria.

Éste es nuestro razonamiento; muchos nos han mirado, y nos miran aún, de modo un poco extraño, pero yo estoy firmemente convencido de ello. E incluso lo he teorizado con dos elementos distintivos: por un lado, lo que defino como inteligencia afectiva, y, por otro, una austera anarquía. A veces me preguntan: pero ¿qué es Terra Madre? Yo creo que es lo que veo cuando todos sus componentes —las comunidades alimentarias de

casi todas las naciones del mundo— se reúnen, cada dos o tres años, en Turín. En Terra Madre conviven lenguajes, lógicas y exigencias diversas, pero en su corazón hay una inteligencia, la sensación de que formamos parte de lo que el filósofo francés Edgar Morin llamaría «comunidades de destino». Tenemos un fuerte elemento común, un destino común en cuanto habitantes del planeta Tierra, y esto nos acerca, hace que nos sintamos hermanos y nos impele a unirnos en la diversidad. Es afecto, un desearse lo mejor con complicidad, pero es también una forma de inteligencia distinta de esa inteligencia racional que guía el mundo de manera utilitaria, especializada, alejada de un enfoque holístico de la vida y las actividades del hombre. Un modo de pensar alternativo, pero común: inteligencia afectiva. El otro pilar de Terra Madre, y de nuestro movimiento en general, lo he definido como «austera anarquía»: con esto quiero decir que el gobierno de un movimiento como el nuestro no puede perderse en estructuras jerárquicas clásicas, en diferencias ideológicas y organizativas como las que solemos encontrar en partidos, sindicatos y asociaciones. Slow Food también es una asociación, y en cuanto que tal tampoco ella es un modelo adecuado de gobierno: tratar de gobernar algo como Terra Madre, que une de manera «líquida» tantas diversidades, sería el principio del fin, como cortarle las alas a la creatividad. De aquí lo de austera anarquía, un espíritu en el que todo el mundo es libre de moverse como mejor le parece por su propio contexto, pero siempre con conciencia de cuáles son los límites. Tiene mucho que ver con la confianza, no sólo en las personas, sino también en los buenos sentimientos, en el espíritu de adaptación local que las comunidades practican a diario. Me parece que el espíritu de adaptación está muy próximo al mundo vegetal…

S. M.: Está muy próximo al mundo vegetal y al modo en que hay que observarlo para encontrar inspiración (con el fin de construir a partir de él un modelo, en el sentido no dogmático y abierto del término). También resulta fascinante pensar que lo que tú denominas «inteligencia afectiva» y que se halla presente en la comunidad global de Terra Madre, esa especie de inspiración compartida que percibes cuando las personas de esta comunidad se reúnen, está muy cerca de lo que ocurre con las plantas… Es como si la planta estuviera constituida por multitud de módulos. Fijémonos en el aparato radical: es un órgano enorme, muy complejo, en el que cada raíz crece gobernándose a sí misma. Ya lo he dicho antes: es un poco como si fuera una colonia de insectos, cada uno

de ellos es autónomo, pero juntos, actuando en común, forman un superorganismo. También éste es un modelo muy moderno.

Desde este punto de vista, las plantas parecen organismos mucho más modernos que los animales. Son la representación viviente de una democracia difusa. Tanto que, pensándolo bien, ni siquiera deberíamos definirlas como individuos. «Individuo», de hecho —del latín *individuus*, palabra compuesta por el prefijo privativo *in-* y *dividuus*, «dividido»— significa, literalmente, «indivisible». Mientras que un animal, excluyendo unas pocas excepciones, es esencialmente indivisible —si lo dividimos en dos, lo matamos—, las plantas son sumamente divisibles, tanto que su subdivisión sucesiva se emplea como método de propagación. Los organismos vegetales están hechos de una manera que podríamos definir como «compositiva». En cierto sentido, su construcción es la quintaesencia de la modernidad: una arquitectura modular, cooperativa, distribuida y sin centros de mando, capaz de resistir perfectamente depredaciones catastróficas y continuadas sin merma de funcionalidad. El sueño de todo ingeniero.

C. P.: Si no hay afecto, no funciona…

S. M.: Si no hay afecto, es decir, si no hay afinidad, nada funciona. El aspecto que tú defines como «austera anarquía» es también una de las ventajas del modelo modular vegetal. Una organización de este tipo se basa en sistemas evolucionados y complejos que, a la vez, permiten examinar una miríada de posibilidades y premiar autónomamente, y sin imposiciones desde arriba, los comportamientos más virtuosos. Aunque quizá «virtuosos» no sea la palabra adecuada…

C. P.: Constructivos…

S. M.: Sí, o quizá más eficientes en términos organizativos. Sin que haya ninguna orden procedente de arriba. En el mundo vegetal existen modelos de organización que son más eficientes, más rápidos en cuanto a capacidad evolutiva y de producir nuevas ideas que las estructuras centralizadas, típicas del cuerpo humano.

C. P.: Sí, sí. Yo convivo en estos momentos, en nuestro movimiento, con estas dos realidades que, desde el punto de vista organizativo, son distintas. Una asociación internacional, constituida por asociaciones nacionales confederadas que tienden a estructurarse cada vez más, ya que

crecen y tienen miedo de no ser capaces de gestionar la complejidad. Y después, un movimiento dotado de inteligencia afectiva, austeramente anárquico, como Terra Madre, que en cierto modo engloba las asociaciones, o bien en algunos lugares permanece al margen, mientras que en otros se adhiere a ellas por completo. A veces surgen tensiones estructurales; en otros casos, en cambio, se producen avances sorprendentes. Será necesario evolucionar, y lo que espero es que no acabe prevaleciendo la forma organizativa más clásica, porque a mi juicio ya no funciona. No en un mundo complejo como el nuestro. A cambio, la condición es que el movimiento no se convierta en algo hiperestructurado, y por tanto hinchado por la burocracia, lo que lo condenaría a perder su nervio ideal y creativo. La naturaleza y la red de Terra Madre nos permiten mantener un intercambio continuo, una especie de caldo primordial del que surgen ideas, impulsos, movilizaciones, auténticas crecidas colectivas. Esto es lo bonito, el verdadero valor. Una generación incesante de recursos, de energía, y también una capacidad de interpretar los territorios mucho más fuerte que cualquier forma estructurada, ese espíritu de adaptación local al que ya me he referido anteriormente y que proviene de los razonamientos del gran Wendell Berry —a quien ya has citado— cuando describe el potencial de las comunidades locales. Adaptarse, eso que las plantas hacen tan bien, evolucionando.

S. M.: Es algo realmente extraordinario. Insisto en la cuestión del aparato radical. ¿Sabes cuánta información recaba cada una de las raíces de forma ininterrumpida? Muchísima. Se cree que cada ápice radical es capaz de captar, al menos, veinte parámetros físico-químicos. Entre ellos, los gradientes químicos de muchas sales minerales, los campos eléctricos y magnéticos, la presencia de agua, la temperatura, el oxígeno, etc. El aparato radical de una planta es una fuente de información constante acerca del entorno que la rodea.

C. P.: ¡Acerca del territorio!

S. M.: El territorio que está explorando.

C. P.: ¡Cierto!

S. M.: Nadie conoce el suelo mejor que la raíz. El aparato radical de las plantas ha tenido quinientos millones de años para evolucionar con ese

fin en concreto. Es la mejor estructura posible de exploración del suelo. Si queremos adoptar soluciones para mejorar la vida del hombre en el planeta, para inventar nuevas tecnologías e instrumentos, ¿qué mejor que observar la naturaleza como fuente de inspiración? En cierto sentido, es algo que el hombre ha hecho siempre. Hemos estudiado las aves y nos hemos inspirado en su manera de volar para construir nuestras máquinas voladoras; hemos estudiado los peces para proyectar nuestros submarinos, y así con otras cosas. Si quisiéramos adoptar como modelo un organismo que conozca el territorio, que sea flexible y que no esté sometido a un control central, tendríamos que dirigirnos por fuerza a las plantas.

C. P.: Y aquí volvemos al factor tiempo.

S. M.: El factor tiempo, así es. Es fundamental, ya lo hemos dicho, y para las plantas tiene un valor del todo relativo. Recordemos que los organismos vegetales y animales siguen soluciones distintas. Muchas de las soluciones desarrolladas por las plantas son diametralmente opuestas a las que se verifican en el mundo animal. Como en un negativo fotográfico, lo que para los animales es blanco, para las plantas es negro, y viceversa: los animales son veloces, las plantas lentas; los animales se desplazan, las plantas son sésiles; los animales son heterótrofos, las plantas autótrofas; los animales producen CO_2, las plantas absorben CO_2, y así podríamos continuar un buen rato. La serie de las antinomias anatómico-fisiológicas entre las plantas y los animales sigue hasta la que, para mí, es la más decisiva y menos conocida de todas: la contraposición entre dispersión y concentración. Podríamos sintetizarla así: todas las funciones que en los animales se concentran en el interior de órganos especializados, en las plantas se hallan dispersas por todo el cuerpo. Se trata de una diferencia tan fundamental que a primera vista cuesta hacerse cargo de las consecuencias. Todo cambia.

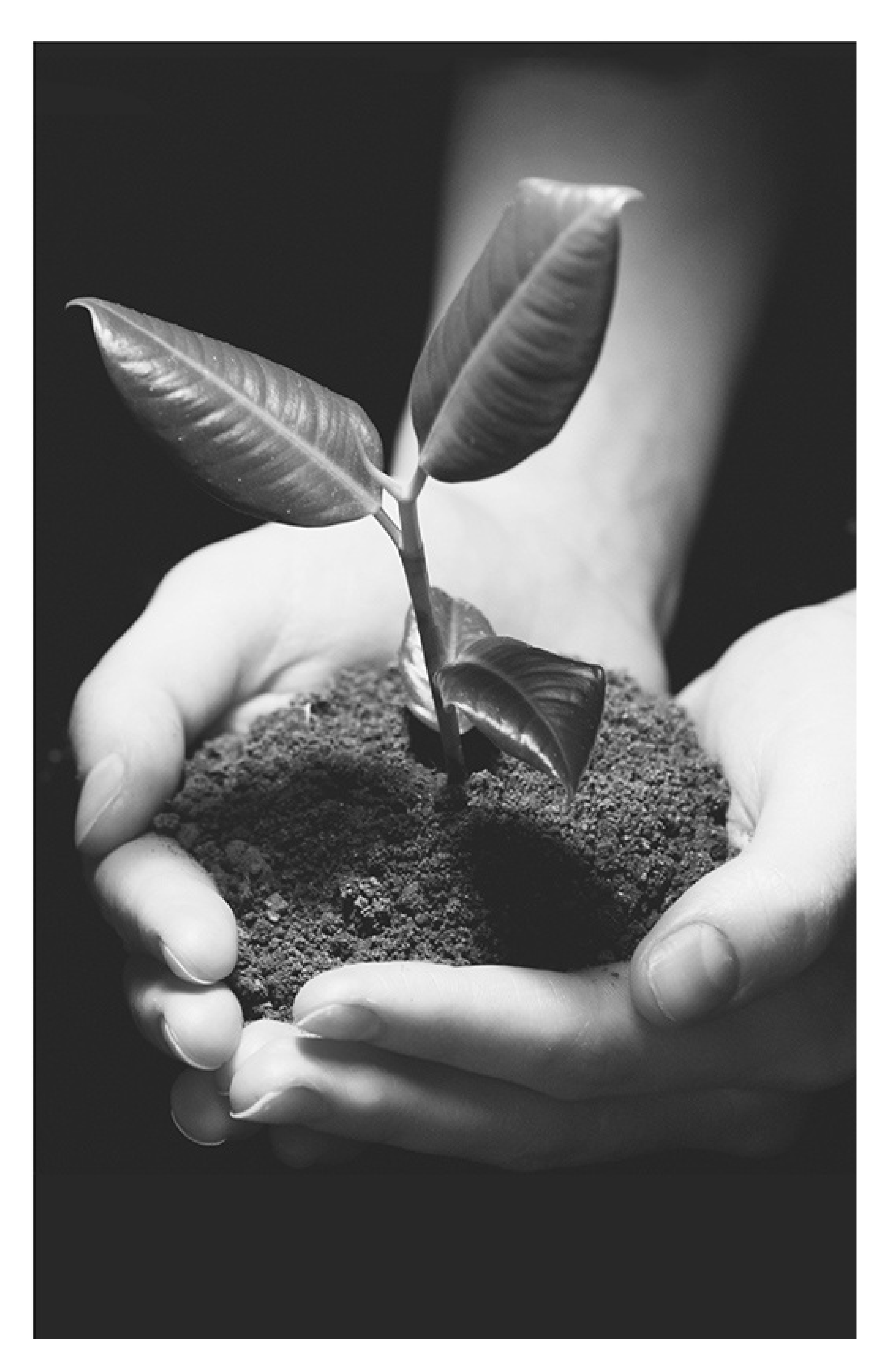
C. P.: Por tanto se trata de verificar la eficacia de estas realidades en periodos de tiempo más largos, que no son aquéllos a los que estamos acostumbrados cuando observamos una organización con el fin de valorar su eficacia, su fuerza. Quizás es por eso que las religiones tienen más poder, porque no tienen temporalidad. Es más, miran siempre hacia delante; en un momento dado detectan, por medio de sus propias raíces, la necesidad de cambio, y entonces cambian.

S. M.: Pero fíjate en que el problema está en el hecho de que las organizaciones muy estructuradas son frágiles y, por consiguiente, inadecuadas para durar en el tiempo. Las plantas son como son porque están hechas para durar. Aun sometidas a la depredación animal, ellas insisten, resisten y se desarrollan. Si estuvieran estructuradas como un animal, habrían desaparecido de la faz de la Tierra hace tiempo. Su cuerpo no se parece en nada al de los animales. Desde el punto de vista constructivo, tratándose de organismos que se han desarrollado y han evolucionado para sobrevivir permaneciendo arraigados en el lugar donde han nacido, las plantas son para nosotros seres totalmente ajenos.

Trata de pensar en lo difícil que es sobrevivir en un entorno hostil sin poder desplazarte. Imagina por un momento que eres una planta, incapaz de desplazarte y asediada por insectos, herbívoros y depredadores de toda especie que no piensan en otra cosa que en comerte. El único modo de sobrevivir pasa por estar constituido de manera muy distinta a un animal. Es decir, ser una planta.

Para prevenirse ante los problemas que suponen los depredadores, los organismos vegetales han evolucionado siguiendo una vía única e insólita, desarrollando soluciones tan distintas de las de los animales que, para nosotros, constituyen la quintaesencia de la disimulitud. Como organismos son tan distintos de nosotros que bien podríamos considerarlas alienígenas nacidos en un planeta alejado del nuestro.

5
Sostenibilidad: uso y abuso de un concepto



C. P.: Quisiera llamar de nuevo tu atención sobre la concepción holística de la comida. Hoy en día, todos consideramos la comida como una especie de papel de tornasol de la vida sana. En torno a esta idea se ha producido una distorsión que tiene efectos devastadores, ya que el mundo está dividido entre quienes sienten una imperiosa necesidad de comer y quienes, por el contrario, son esclavos de las dietas. Advierto con satisfacción que la consigna inicial de nuestro movimiento («Bueno, limpio y justo») se ha difundido por todas partes: *«Good, clean and fair»* es el lema de una escuela keniana similar a la de los *farmers' markets* estadounidenses. «Bueno, limpio y justo» es el lema de las comunidades alimentarias de América Latina. No obstante, hay quien de forma hipócrita se aprovecha de este sentir general en relación con las buenas prácticas, con la necesidad de dar alimento a todo aquel que lo necesita desesperadamente, de practicar la justicia social en el terreno agroalimentario enarbolando la bandera de la «sostenibilidad». Todos los periódicos del mundo están llenos de anuncios a toda página de industrias que aseguran suministrar los instrumentos más idóneos y prácticos para una agricultura «consciente» y «responsable», y fundan la eficacia de su mensaje publicitario declarando que sus productos garantizan unos estándares de calidad a la par de las exigencias de una población global en constante aumento…

S. M.: Hoy todo el mundo usa la palabra «sostenibilidad» porque ha entrado en el léxico corriente… Si algo no es «sostenible», es visto como dañino y artificial…

C. P.: Nos encontramos ante un caso típico de empobrecimiento de una palabra de resultas de su abuso.

S. M.: Sin duda es así. Este rápido vaciamiento de significado de cualquier concepto nuevo es otro de los problemas de nuestro tiempo. Es como si el consumismo no se limitase a los bienes materiales, sino que se extendiera incluso a las ideas. También éstas consumen su capacidad de propulsión en un espacio de tiempo brevísimo. El proceso es muy rápido y por lo común requiere de: a) la enunciación de la idea; b) su inmediata banalización con fines divulgativos, incluida la creación de eslóganes sencillos y atractivos, a costa de su total irrelevancia, y c) el destierro de cualquier significado presente en la idea original, ahora ya masificada y

degradada. Lo correcto y lo incorrecto han quedado sustituidos por lo actual y lo pasado.

C. P.: Los italianos somos los primeros que no utilizamos bien el término «sostenibilidad», que, como he dicho antes, deriva de *sustainer*, el pedal del piano que prolonga el sonido…

S. M.: Mantener. Sería más correcto decir «mantenibilidad»…

C. P.: En el imaginario colectivo de los italianos, la sostenibilidad es algo que debe ser, por así decir, sostenido. A menudo, la publicidad de la industria hace un uso distorsionado del axioma sostenibilidad-agricultura consciente-ayuda de los pesticidas. No se trata de eso en absoluto. Cuando se toman los elementos distintivos de las ideas nuevas y se utilizan en beneficio propio, nacen los problemas.
Hace unos días, asistí a un debate en televisión en el que el director general de McDonald's aseguraba que con los productos de su empresa come todo el mundo, mientras que la comida que promovemos desde Slow Food cuesta ochenta, cien euros. Y lo que me dolió fue que en ese momento un gran chef levantó las manos como en señal de rendición…

S. M.: No supo responder. A lo mejor ese chef no sabía que hoy en día el problema es que cuando McDonald's vende una hamburguesa a tres euros, los otros diez del coste de producción nos los carga indirectamente a nosotros como habitantes del planeta.

C. P.: ¡Exacto!

S. M.: Lo que cuenta es el balance medioambiental general, el impacto que ocasiona el consumo de la comida, ¡no sólo los beneficios de McDonald's!

C. P.: Utilicemos su sistema, su modo de concebir la economía. Ellos no calculan los efectos externos negativos que cargan a nuestra cuenta y que pagamos entre todos. Incluso quienes se mueren de hambre los pagan, no sólo los señores. Esto es así: las empresas agroalimentarias utilizan una técnica refinada que consiste en apropiarse de los elementos éticos de algunos mensajes, interiorizarlos, hacerlos pasar como propios y venderse como benefactores de la humanidad. Quienes somos capaces de descodificar esos mensajes y de llegar al fondo debemos preguntarnos:

pero ¿tú qué haces? ¿Qué produces, en realidad? ¿Pesticidas? ¿Sabes qué significa, en términos concretos, el empleo de pesticidas para garantizar las cosechas? ¿Sabes qué significa comprometer la fertilidad del suelo a medio y largo plazo? Por desgracia, son pocas las argumentaciones sencillas que pueden contraponerse con eficacia a la publicidad de una página de periódico y lograr su misma capacidad persuasiva.
El Terra Madre Jóvenes 2015 se celebró en Milán en paralelo al Salón Internacional del Gusto, el gran encuentro que se celebra cada dos años en Turín. La muestra de Milán reunió a los miembros menores de treinta y cinco años de la red global de Terra Madre, nacida en el primer salón turinés de 2004, que a partir de entonces cobró carácter estable y operativo en todo el mundo. Esta red global se reunió, entre otras cosas, para desenmascarar la falsedad de determinadas campañas publicitarias. Hubo una de McDonald's que, con el fin de promover el patrocinio de esta empresa estadounidense en la Expo Milán 2015, tenía como protagonista a un campesino que decía: «Nosotros ayudamos a los trabajadores y agricultores de menos de cuarenta años…». Una campaña en la que McDonald's se presenta como el paladín de los jóvenes agricultores. Ya ves tú: ¡precisamente los campesinos que iban al encuentro de Terra Madre Jóvenes! Además, cuando vas a los detalles, te das cuenta de que lo que en realidad quería decir el anuncio de McDonald's es que veinte de éstos (¡y digo veinte!) podrían convertirse en proveedores suyos, y entonces a saber qué clase de agricultura practicarán…

S. M.: Sí, es un caso ejemplar de mensaje publicitario que da lugar a equívocos.

C. P.: Si pensamos que esa campaña costó mucho más que los beneficios que McDonald's garantizará a esos veinte campesinos, entonces la trampa salta enseguida a la vista de cualquier persona sensata que analice el mensaje. Añadiré que la campaña en cuestión no debería haber contado con el patrocinio de nuestro Ministerio de Política Agrícola.
Lo que quiero decir es que deberíamos descodificar estos mensajes publicitarios con mucha atención. Porque el discurso de muchas marcas agroalimentarias todavía es muy eficaz gracias a su extraordinaria capacidad de servirse de evocaciones sugerentes e incluso de palabras nobles, como «sostenibilidad», con el objeto de apropiárselas y volver a lanzarlas para vehicular el consumo de sus productos. Aunque esto ha

sido así desde que el mundo es mundo. No lo sé, pero creo si hiciéramos un *excursus* histórico, encontraríamos muchas personas de cuestionable reputación que se han vendido como benefactores ¿o no? Nada nuevo bajo el sol.

S. M.: Siempre ha sido así, aunque hoy la situación parece francamente extrema. La educación siempre ha tenido como misión reforzar el criterio personal. En este sentido, la verdadera revolución es hacer que la gente estudie. No veo otra manera de lograr que la gente entienda cuáles son y qué dicen los mensajes auténticos y cuáles son las patrañas de la promoción comercial. El marketing se sirve de palabras que han pasado al uso común y las distorsiona para pregonar sus estupideces. La historia de McDonald's es ejemplar. Una hamburguesa tiene una sostenibilidad, si queremos usar este término, muy difícil de cuantificar. Pero, ciertamente, si sumamos todo lo que McDonald's consume en términos de recursos con el fin de producir sus bocadillos, es decir, cuántos y cuáles son los recursos del planeta (que como tales me pertenecen también a mí y a quienes vengan después de mí) que desaparecen para que obtenga beneficios, nos damos cuenta de que sus hamburguesas no cuestan tres euros y pico, como dice la publicidad, sino mucho, mucho más, porque no se cuentan los gastos medioambientales.
Volvemos a lo que hemos dicho antes: nuestro sistema económico está alcanzando sus límites. No podemos seguir pensando en basar nuestro sistema de desarrollo en el consumo no regulado y, a menudo, innecesario de recursos preciosos y en vías de agotamiento. El coste de todo esto debería sustraerse, mediante impuestos a tal efecto, de los enormes beneficios de todas las empresas que obtienen ganancias consumiendo algo que también es mío, y reutilizarse para aumentar la investigación en técnicas y métodos de producción alternativos.

C. P.: ¿Por qué McDonald's no ha respondido de manera exhaustiva a ese documental que la acusaba de someter a sus trabajadores a una explotación intensiva (en el reportaje se entrelazan las historias de varias personas relacionadas con la industria de la matanza de bovinos), de realizar anuncios dirigidos específicamente a los niños para inducirlos a consumir sus productos, de emplear procesos nocivos en la elaboración de los ingredientes animales? En *Fast Food Nation* (2006) se la consideraba responsable de la mala nutrición de los estadounidenses y de poner en riesgo su salud.

S. M.: No sólo eso, sino que, además de ser lo que suele llamarse «comida basura», ¿cuánto cuesta producirla?

C. P.: Lo esperable ante una acusación de este tipo habría sido que McDonald’s reaccionase con vehemencia y la negase de plano. Pero no pudo porque se vio obligada a tomar nota de que el documental estaba hecho con rigor científico. Así pues, ¿cuánto cuesta la salud? ¿Qué precio tiene, desde este punto de vista? En Estados Unidos ha surgido un movimiento, gestado lentamente pero ya en expansión, que promueve la sensibilización acerca de estas cuestiones. Nosotros hemos detectado enseguida algunas de sus manifestaciones y realidades, precisamente gracias a Terra Madre, ya que algunas de sus «ramificaciones» han entrado a formar parte de la red enseguida. Resulta interesante comprobar que, cuando una tendencia más bien poco positiva gana fuerza y poder, como ha ocurrido y en parte ocurre todavía con el sistema de los *fast foods* estadounidenses, al poco tiempo, de forma casi natural, la sociedad crea una especie de anticuerpos, tendencias contrarias que surgen de abajo y van estructurándose cada vez más. En Estados Unidos, el movimiento *organic*, biológico, empezó casi como una derivación del movimiento hippie de los años setenta y creció desmesuradamente hasta tener una gran influencia en la sociedad estadounidense. Hasta el punto de que hoy la Casa Blanca también tiene su huerto, como nos mostró Michelle Obama hace unos años.

S. M.: Un movimiento muy fuerte y en continuo crecimiento que tiene dos objetivos principales: informar a la opinión pública acerca de los costes que tiene para la sociedad el hecho de producir tantos alimentos mediante técnicas industriales, y acercar a la población los sistemas tradicionales de producción de alimentos. «No te comas nada que no comiera tu abuela», reza uno de sus eslóganes.

C. P.: Lo mismo vale para cierta bebida muy popular de la que no diremos el nombre pero que todos conocemos, ¿no?

S. M.: ¿Cuánto influyen estos alimentos en la factura sanitaria? Aunque no queramos ver la vida humana en términos exclusivamente económicos, ¿cuánto cuesta curar a las personas que, por culpa de una dieta inhumana, se vuelven obesas y registran niveles de colesterol y triglicéridos anómalos desde que son niños? ¿Quién paga eso? ¿Quién

pone el dinero? Más costes ocultos. Costes sociales que pagamos entre todos, pero que deberían correr a cuenta de las empresas. Carguemos a la industria de la comida rápida todos los gastos que ahora sufragamos los demás y luego discutamos cuánto debería costar una hamburguesa.

C. P.: Aquí entra en juego la ignorancia de muchos padres que, para resolver el problema de la comida con sus hijos, los dejan ir a locales de comida rápida. Me consta que algunos incluso organizan ahí las fiestas de cumpleaños de los niños.

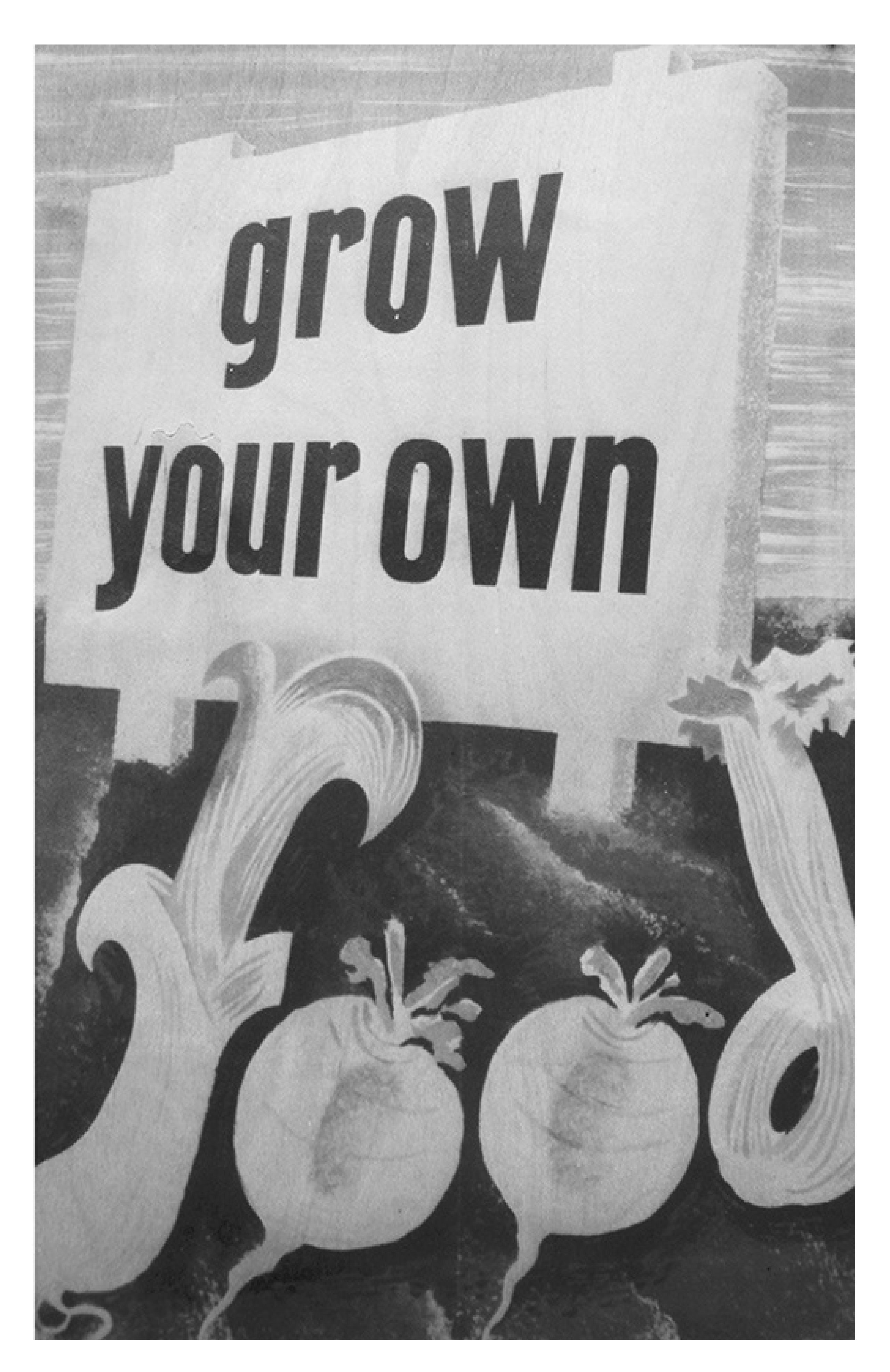
S. M.: Sí, como un premio. Incluso en Italia, donde tenemos una cultura de la comida rica y milenaria, oigo cada vez más a menudo que los padres prometen a sus hijos ir a comer al *fast food* para celebrar cumpleaños, ocasiones especiales o una buena nota en el colegio.

C. P.: Este cuadro tan inquietante también es el resultado de la impotencia de unos señores austeros que no se privan de frecuentar restaurantes caros, a la vez que reivindican el derecho de sus nietos a ir al *fast food*. Para mí, no está bien ni lo que hacen unos ni lo que hacen los otros.

S. M.: Ambos tienen problemas.

C. P.: Tal cual. Los dos.

6
Biodiversidad: una verdadera ecología de la vida


grow
your own

S. M.: Dejemos a un lado la comida basura y observemos con atención nuestros hábitos alimentarios. Hay un dato alarmante que salta a la vista: la alimentación actual tiende a hacer desaparecer la biodiversidad. Sabemos que —lo digo a ojo, pero son cifras más o menos exactas— de las decenas de miles de especies vegetales comestibles presentes en la naturaleza y que hasta ahora han sido estudiadas, hay una treintena que por sí solas cubren el 95 por ciento de las necesidades calóricas mundiales. Entre éstas, el trigo, el arroz y el maíz aportan más del 60 por ciento de las calorías que consumimos. El 60 por ciento de las calorías que consume el mundo proviene de sólo tres plantas. Sólo tres especies. Es un número increíblemente bajo. Más aún si pensamos que está en disminución constante. En siglos pasados, la cantidad de especies vegetales que se consumía era mucho más alta, a pesar de que el número de especies disponibles era muy inferior. Por ejemplo, la mayor parte de las especies exóticas procedentes de la exploración colonial todavía no había llegado a Europa. Y si vamos todavía más atrás en el tiempo, vemos que el consumo de especies era aún más elevado. En el Neolítico, el consumo de plantas (de lo más variadas) era extraordinariamente alto comparado con el de hoy en día. Una de las pocas tribus de cazadores-recolectores que aún existen, los Kung del Kalahari, cosecha y consume con regularidad al menos ochenta especies vegetales distintas. Y otras muchas las utilizan con fines medicinales.

Es decir, que estamos ante una reducción constante de la biodiversidad de lo que comemos. Pero ¿qué significa reducir la biodiversidad, en términos prácticos? Significa, pura y simplemente, que nos exponemos a riesgos innecesarios. Riesgos que en varias ocasiones han provocado desastres enormes, incluso en la historia reciente de la humanidad. Tomemos como ejemplo la destrucción que provocó el mildiu en Irlanda entre 1845 y 1849. El país confiaba en una sola especie para su nutrición: la patata. Para ser más precisos, en unas pocas variedades de patata. La llegada del mildiu destruyó en pocos años la práctica totalidad de las cosechas. Los testimonios de quienes lo vivieron son espeluznantes: la gente se moría por las esquinas; al igual que en las epidemias de peste, no daba tiempo a enterrar al exorbitante número de cadáveres. Enormes masas de población se dirigieron a las colonias de Canadá y Estados Unidos llevando consigo numerosas enfermedades derivadas de la desnutrición que provocaron epidemias en sus lugares de destino.

Hoy en día, estamos cometiendo el mismo error. A principios del siglo

XX, en Estados Unidos —aunque la situación es análoga en Europa—, se contaban más de siete mil variedades cultivadas de manzana y más de dos mil variedades de pera; en estos momentos, tenemos dos variedades de pera que por sí solas constituyen el 96 por ciento del mercado. O las patatas, de las que se calcula que existen varios miles de variedades en todo el mundo; hoy en día, sólo cuatro se cultivan con fines comerciales. Es una situación muy peligrosa. Confiar nuestra alimentación a un número extremadamente limitado de genotipos nos deja a merced de los patógenos de las plantas. Cualquier enfermedad que afecte a una de estas especies «fundamentales» puede tener consecuencias inimaginables.

C. P.: Y eso ocurre porque la naturaleza no razona como nosotros. Otro caso ejemplar es el de los plátanos: hasta los años setenta, en Europa y en Norteamérica comíamos plátanos de una única variedad, la Big Mike o Gros Michel, que había sido seleccionada porque se prestaba a la economía de la exportación. Luego esta variedad se extinguió y fue sustituida por la Cavendish, que ahora está a punto de desaparecer por culpa de una enfermedad. Para encontrar una nueva variedad habrá que echar mano del patrimonio de biodiversidad existente, pero yo me pregunto hasta cuándo podremos seguir así, hasta cuándo seguiremos «jugando» con la naturaleza y cuándo, por así decir, «se volverán las tornas».

S. M.: Se calcula que cada vez que una especie vegetal se extingue, entre diez y treinta especies más siguen el mismo camino de modo inevitable. Lo decíamos antes: los ecosistemas son muy complejos; cuando eliminamos una especie del cuadro general, no podemos prever qué ocurrirá. Las especies de la Tierra tienen un ciclo vital, nacen y mueren; por tanto, existe un índice normal, fisiológico, de extinción. En los últimos años, parece que este índice está aumentando de forma exponencial. Se habla de índices de extinción que alcanzan las treinta mil especies al año. Son datos alarmantes.

C. P.: Exacto.

S. M.: ¿A quién se le ocurre confiar nuestra alimentación al cultivo de unos pocos clones? El asunto es peligroso de verdad. No exagero. Porque si debemos nuestra supervivencia alimentaria esencialmente a tres especies de cereales, y de estas tres especies cultivamos un número muy

limitado de genotipos, significa que nos gusta jugar con fuego. Al poner nuestra supervivencia en manos de un número tan reducido de especies vegetales, nos cerramos la posibilidad de disponer de alternativas válidas en caso de enfermedades como el mildiu, del que hablábamos antes.
Por no hablar de los efectos de una dieta tan monótona sobre nuestra salud. Cuanto más numerosas sean las especies que consumimos, más equilibrado será nuestro régimen alimentario. La mayor parte de las enfermedades que provocan desnutrición a menudo no resultan de un aporte insuficiente de calorías, sino de la falta de vitaminas, sales minerales o proteínas, elementos todos ellos fundamentales para nuestra vida y cuya obtención es más fácil con una dieta variada.
La reducción de la biodiversidad es, desde todos los puntos de vista —el del sabor, el del gusto, el de la gastronomía, el de la salud y el de nuestra propia supervivencia—, una pura locura. Según un artículo reciente publicado por la Universidad de Exeter, en Gran Bretaña, como resultado de una de las investigaciones más amplias realizadas hasta el momento sobre los efectos del cambio climático, la disminución de la biodiversidad es tal que podría conducir a la extinción de una de cada diez especies vivas antes de que acabe este siglo. Una velocidad de extinción tan elevada —más de mil veces más elevada que la registrada en épocas históricas anteriores— que hace temer que la Tierra esté viviendo la sexta gran extinción masiva. Con la última, la quinta —hace sesenta y cinco millones de años— desaparecieron los dinosaurios.

C. P.: El problema del que hablas tiene también otro aspecto. Y aquí volvemos de nuevo a la cuestión del paradigma dominante del que ya hemos hablado. Si para producir comida nos concentramos en exclusiva en el aspecto productivo, no cabe duda de que las especies más fuertes están destinadas a vencer a las demás. Esta práctica sistemática ha llevado a la destrucción de las especies vegetales que has señalado. Pero esto ocurre también en el mundo animal, en el que ha habido razas productoras de leche que han sido sacrificadas para privilegiar, por ejemplo, la frisona holandesa, que es una máquina de dar leche. ¿Con qué consecuencias? Que la vaca agerolesa, de la Península sorrentina, se ha extinguido, y con ella también el provolone del monje, que era un queso que sólo podía producirse con leche de vaca agerolesa.
La pérdida de biodiversidad es uno de los elementos criminales menos conocidos del mundo, un factor crucial de nuestra vida que valdría la pena que quienes se toman en serio la suerte del planeta defendieran en

campañas de opinión y de agitación de conciencias. Nosotros estamos realizando una campaña valiéndonos de la metáfora del «arca del gusto», un barco imaginario en el que nos hemos propuesto cargar diez mil productos (vegetales y animales) en peligro de extinción para protegerlos del diluvio universal. Sin embargo, nos está costando llevarla a cabo, estamos encontrando mil obstáculos, a pesar de que debería ser el signo distintivo de todas las comunidades que habitan el mundo. Todas las comunidades de la Tierra deberían pararse a pensar: ¿qué debemos salvaguardar antes de que sea demasiado tarde? ¿Cuáles son los productos de mi territorio que no podemos dejar que se pierdan? Porque muchos de estos embutidos, hortalizas, vinos, quesos, etc. se sacrifican en pro de una lógica productiva; otros, de resultas de ligeros cambios gustativo-olfativos que vienen determinados por nuestro consumo. ¿No es así? Esto nos lleva a un empobrecimiento, a un declive cultural e incluso físico de proporciones increíbles.

S. M.: Lo extraordinario del caso es que hoy asistimos a un gran incremento de los bancos de semillas, de los bancos de germoplasma destinados a preservar de algún modo ciertos ejemplares de estas especies o, cuando menos, ciertos genotipos que de otro modo estarían condenados a desaparecer para siempre. Seguramente sea una iniciativa loable que merece la pena lograr y perseguir por todos los medios. Pero no podemos pensar en salvar de la extinción a las plantas y los animales sólo por medio de la conservación de sus genotipos en bancos de semillas. En última instancia, no sirve de mucho. A partir del momento en que una variedad vegetal o una raza animal dejan de utilizarse, están destinadas a desaparecer. El descubrimiento y el mantenimiento de los alimentos que las redes de Slow Food y Terra Madre están llevando a cabo por todo el mundo son fundamentales. No basta con conservar los genotipos. Es preciso que esas especies tengan también una sostenibilidad económica, que alguien las consuma, vamos.
A este propósito, las ciencias gastronómicas y la botánica tienen muchos objetivos en común. Tanto si se trata de una variedad de judía como de una raza bovina, la estrategia de conservación siempre debe ser la misma y requiere una operación que abarque desde el cultivo o la cría hasta la distribución.
Añado que no somos del todo conscientes del riesgo que corremos cuando —como ocurre desde hace tiempo— muchos cientos de especies de plantas desaparecen casi a diario. En cambio, la sensibilidad con

respecto a la defensa de los animales y sus derechos está más difundida. El WWF, por poner un ejemplo, impulsa importantes campañas de protección de los animales en peligro de extinción. Piensa en los miles de iniciativas a favor de animales como el koala o la foca monje. No existe nada parecido en lo que respecta a los organismos vegetales. No quiero adoptar el papel del botánico perverso y sin escrúpulos que no ama más que las plantas; el koala y la foca monje también me importan, ninguna especie animal debería extinguirse.
Con todo, me gustaría llamar la atención sobre el hecho de que todos los días desaparecen de la faz de la Tierra —repito— cientos de especies vegetales, muchas de ellas incluso antes de haber tenido tiempo para ser descubiertas. Las estimaciones acerca de la cantidad de plantas que conocemos suelen ser muy bajas. Algunas dicen que aún hoy desconocemos el 50 por ciento de las especies vegetales. Muchas de éstas desaparecen todos los días. Sin duda, se trata un drama para la biosfera, pero también es una pérdida increíble para la humanidad. ¿Para qué podrían habernos servido estas especies? Si pensamos que de las pocas plantas que conocemos obtenemos la práctica totalidad de nuestros fármacos, es obligatorio preguntarse: ¿qué podían aportar estas especies que desaparecen a diario? Todos los años arrasamos miles de hectáreas de selva amazónica. Un artículo reciente publicado en la revista *Nature* demuestra que, debido a los cambios climáticos, la misma superficie de selva amazónica absorbe hoy (comparada con treinta años atrás) un 30 por ciento menos de dióxido de carbono. La humanidad no parece consciente de la gravedad de la emergencia ante la que se encuentra: la Amazonia, ya de por sí, absorbe menos CO_2 debido a los cambios climáticos; imaginemos si a esto le añadimos el hecho de que cada año que pasa le amputamos una parte. Es algo tan insensato que resulta casi ridículo pensar que somos nosotros mismos quienes nos estamos causando semejante perjuicio.

C. P.: Hay otro elemento que debemos tener en cuenta: la biodiversidad del gusto, que está relacionada con el cambio de paradigma que Terra Madre y Slow Food quieren propiciar con la gastronomía de la liberación… El gusto es un elemento en constante evolución…

S. M.: Es un factor cultural.

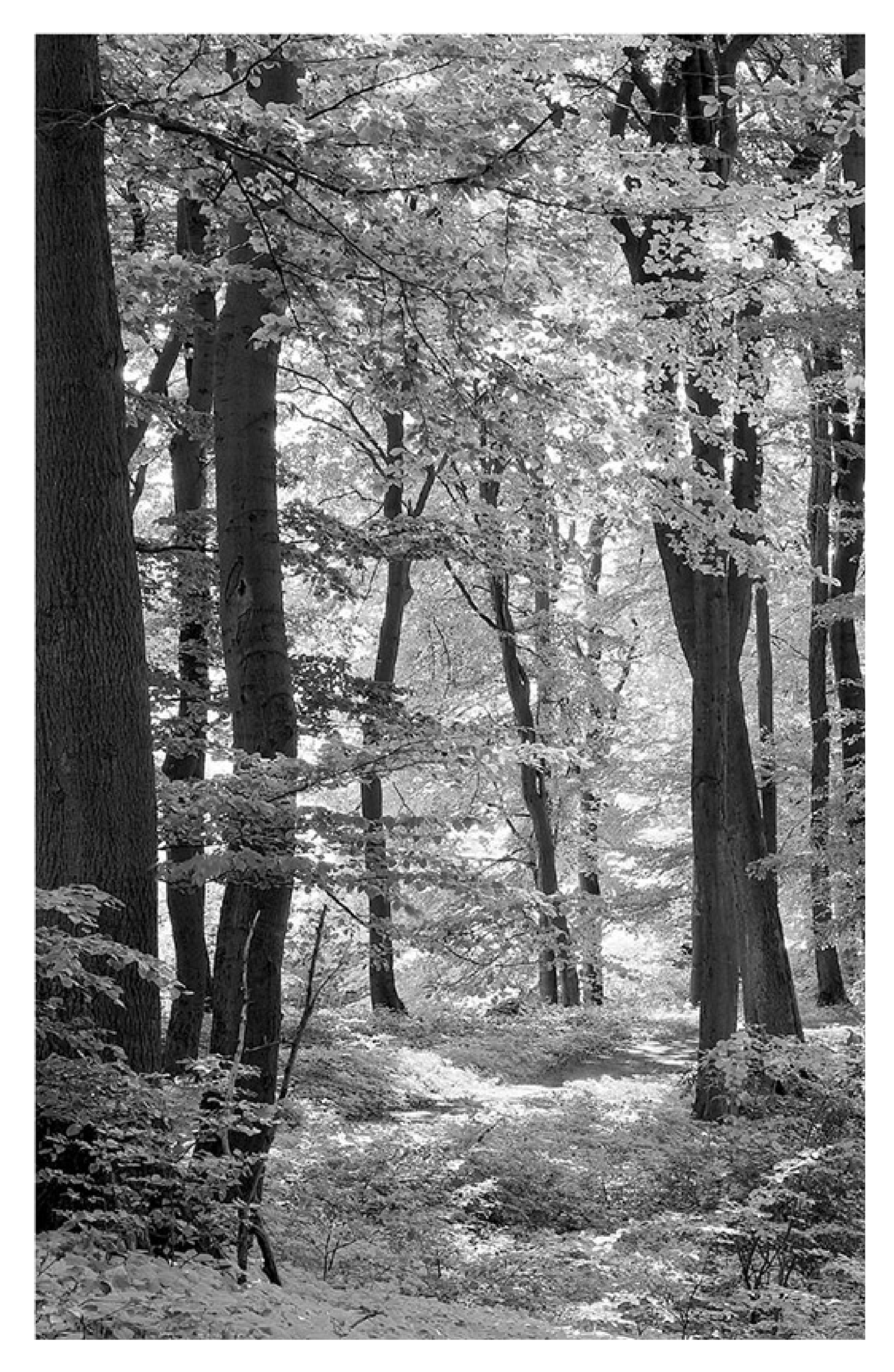
C. P.: Exacto. Piensa que hoy en día educamos a miles de millones de niños en un gusto dulce sintético, porque las bebidas, por ejemplo, son cada vez más dulces, y esto determina un cambio conductual de la humanidad en el modo de percibir la riqueza de los recursos que el planeta pone a nuestra disposición. Si educamos a los niños en este gusto dulce sintético, difícil será que lleguen a apreciar el amargo en la edad adulta. De hecho, lo amargo es uno de los componentes que desde pequeño se identifica como elemento desagradable, mientras que tiempo atrás era el gusto cotidiano más común. Ésta es la premisa que nos lleva directos a la pérdida de biodiversidad. La industria alimentaria nos educa en comportamientos gustativos que alteran incluso la demanda. Es necesario trabajar por la defensa del gusto, ya sea dulce o amargo. Slow Food ha hecho bandera de ello. Siempre lo ha subrayado y lo ha valorado como elemento lúdico: ¿acaso no disfrutamos al degustar?

Estamos convencidos de que defender el gusto significa defender la biodiversidad, cuidar la biodiversidad de la Tierra. Es una de las maneras de vivir nuestra existencia de forma ecológica. El gusto es un concepto complejo porque concierne precisamente al valor de la diversidad humana: es el placer el que conoce, o bien el saber el que disfruta. La síntesis entre placer y conocimiento es el elemento distintivo de nuestro comportamiento. Y justamente eso es lo que debemos hacer. Si yo incido con mensajes y con un consumo constante en ese elemento y educo a las nuevas generaciones en un gusto homologado y estudiado —porque nada nace por azar en la industria alimentaria; ésta observa nuestro comportamiento paso a paso e influye en él—, la biodiversidad también se reduce. Un sabor deja de gustarme. No quiero volver a ver ese producto.

Recuerdo que cuando era joven había unas tisanas amarguísimas que te tomabas —la tradición de la sensatez familiar— cuando tenías problemas de salud… Pero no era un sufrimiento, era un modo de mantener una relación educativa también con el territorio. Siento incluso nostalgia de aquellos gustos amargos, desagradables…, pero limpios, justos. Otros desaparecen porque así lo quieren las convenciones sociales. Estamos perdiendo el gusto del ajo en la cocina porque es un producto que no va bien para la convivialidad, etc. Sin embargo, en la farmacopea milenaria, las virtudes del ajo aventajaban a las de cualquier otra planta medicinal. Nuestros abuelos lo consumían en abundancia. Uno puede decir que todo

tiene un límite, que hay que moderarse. Pero moderarse hasta hacerlo desaparecer no es muy inteligente, ¿no?

7
El mundo pertenece a las plantas



S. M.: Todo lo que hemos discutido hasta ahora nos lleva directos al problema de las relaciones entre el hombre y la naturaleza. Creo que en este respecto puede producirse una fértil convergencia entre la manera de mirar la Tierra y la vida de los hombres sobre ésta que propone la gastronomía de la liberación y el estudio de las plantas como seres cognitivos, que es mi ámbito de estudio. La inteligencia no es una prerrogativa exclusivamente humana; puede adoptar formas diferentes en distintos organismos. Si observamos las capacidades de las plantas con mente abierta, no podemos dejar de percatarnos de que son organismos inteligentes de pleno derecho. La óptica de la inteligencia vegetal y el cambio de visión connatural a la gastronomía de la liberación podrían ayudarnos a modificar nuestro punto de vista mediante la observación del mundo «boca abajo». Si creemos que controlando lo que comemos podemos incidir de forma positiva en la defensa de los preciosos recursos de la Tierra y, con ello, brindar la única ayuda posible para la supervivencia de nuestra especie, entonces el paso siguiente pasa por considerar el mundo vegetal de un modo radicalmente nuevo. Por eso creo que no puede seguir postergándose la discusión a propósito de la necesidad de dotar a las plantas, organismos vivos, complejos y evolucionados de los que dependemos de forma directa, de unos derechos básicos que son los derechos de los que la naturaleza, toda ella, debería disfrutar. Llamo a la necesidad de tutelar el derecho a la vida tanto de los humanos como de los animales y de las plantas, y sostengo que desde un punto de vista ético no puede defenderse una postura que nos considera amos absolutos del destino del resto de los organismos vivos.

Hace unos años empezó a hablarse no de derechos propiamente, pero sí de la dignidad de las plantas. Fue una especie de indicación, muy teórica, del gobierno suizo. Parecía una suerte de prerrequisito para dotar de derechos a las plantas. En la comunidad científica estalló un pandemónium: *Nature* publicó una serie de intervenciones —entre la rabia y la mofa— que condenaban la iniciativa suiza porque suponía un obstáculo para la investigación. Si dotásemos de derechos a las plantas —ésta era la esencia de las protestas—, no podríamos seguir utilizándolas para experimentar, no podríamos seguir comiéndonoslas… Una respuesta histérica, como ocurre a menudo cuando se habla de organismos vegetales, basada en disparates infundados y del todo inútiles a efectos de comprender la naturaleza del problema. Dotar de derechos a

las plantas significa, por ejemplo, que no podremos seguir arrasando la Amazonia. Reconocer y sancionar los derechos del mundo vegetal constituye, a mi juicio, un paso fundamental. No tanto para la defensa de las plantas como para nuestra propia defensa.
La historia de los derechos es extraña y se repite siempre igual a lo largo de los siglos. Si hoy hablásemos de los derechos de las plantas, es casi seguro que provocaríamos la misma reacción de hilarante incredulidad que en tiempos del Imperio romano debió de suscitar la afirmación de que esposas e hijos tenían derecho a no ser tratados como objetos propiedad del *pater familias*, único poseedor de derechos por aquel entonces. Idéntica habría sido la reacción si hace tres siglos hubiéramos sostenido que los hombres y las mujeres de color distinto al blanco gozaban de los mismos derechos. Más recientemente, análogo habría sido el estupor en el rostro de quien oyera decir que no podemos hacer lo que nos venga en gana con los animales. La historia de los derechos es larga y accidentada, pero continua e inclusiva. ¿Por qué? ¿Cuál es la prerrogativa de los derechos? Pues que benefician a todos. Cuando otorgamos derechos a alguien, todo el mundo se beneficia. Ahora es necesario reconocer los derechos de las plantas. Así, nos defenderemos a nosotros mismos y nos protegeremos frente a una catástrofe. Si seguimos destruyendo el medio ambiente con el mismo entusiasmo con el que lo hemos hecho a lo largo de los últimos años, los efectos para nuestra supervivencia podrían ser imprevisibles. Así pues, me parece oportuno pensarlo antes y tomar desde ya las medidas adecuadas. Creo que extender los derechos fundamentales también a las plantas es un buen punto de partida.

C. P.: La afirmación de los derechos debe avanzar al mismo ritmo que la cultura y la movilización de las personas. Veamos, por ejemplo, un derecho que ha penetrado en la sensibilidad colectiva, en el sentido común, pero que por desgracia no suscita indignación alguna cuando no se aplica: el derecho a la comida. He comparado la lucha contra la desnutrición y la muerte por hambre al larguísimo tiempo (cuatro o cinco siglos) que la humanidad empleó en erradicar la esclavitud. Su abolición, que tuvo su punto álgido en los Estados Unidos posteriores a la guerra de Secesión y en 1926 en la Sociedad de Naciones, fue un acontecimiento histórico que marcó un cambio de paradigma. La humanidad siempre había tolerado esa práctica miserable, desde la noche de los tiempos, y siempre se la había considerado una incómoda necesidad debida a fines

económicos. Incluso Estados Unidos, con una constitución que reconocía la igualdad de todos los hombres, continuó perpetrándola durante años como si nada. Hasta que en un momento dado se produjo un destello de humanidad; no fue un proceso breve, pero lo que hasta entonces se había tolerado pasó a ser intolerable, y hoy en día cualquiera se horrorizaría si alguien propusiera reintroducirla.

El derecho a la comida, hoy tenido por fundamental e inalienable, todavía no se ha logrado. La movilización, la cultura de los derechos humanos y la batalla por librar a la humanidad del hambre y la desnutrición necesitan continuos refuerzos. Pongo un ejemplo: millones de italianos visitan nuestro patrimonio artístico, ambiental y material gracias a las jornadas que organiza el FAI (Fondo Ambiente Italiano). Hace treinta años no lo habrían hecho. Y no se trata tan sólo de una manera de pasar el domingo. En cierta medida ocurre gracias a la voluntad de conocer y de saber.

Uno de los elementos distintivos de Slow Food, presente en nuestra sociedad aunque todavía no funcione debidamente, consiste en exigir la misma pasión, el mismo interés, por la biodiversidad animal, vegetal, etc. Movilizar a las personas para que aprecien tal raza animal de su territorio, tal especie vegetal, tal bosque, tal río intonso que debe preservarse sin ser destruido, tal productor que, con *savoir faire* humano, partiendo de la biodiversidad animal y vegetal, nos regala un queso o un embutido que representan un verdadero patrimonio cultural. Porque éste es nuestro patrimonio, como lo son los castillos y las iglesias góticas. Así lo hemos defendido siempre. Pero todavía no hemos sido capaces de convertir la defensa del patrimonio en un factor de movilización ético-política. Ha prevalecido la movilización consumista: se cree que la tradición cultural se defiende transformándola en ferias, en programas de cocina televisivos. Todavía no hay conciencia de la defensa de la biodiversidad ante quien la tutela. Porque es más fácil defender la biodiversidad limitándose a preservar un elemento gustativo-olfativo. Menos fácil y más laborioso es entender que esa biodiversidad te la asegura un campesino que merece ser respetado, que es lo justo. Porque lo justo significa otorgar valor también a la comida. La tutela de la biodiversidad tiene que ser un gran elemento de formación cultural y de movilización, a todos los niveles.

S. M.: Por eso cuanto antes empecemos a hablar de derechos, mejor. Porque tienen que pasar siglos para que se conviertan en patrimonio

común, para que sean reconocidos como un valor compartido. Iniciar la discusión a favor de los derechos de las plantas significa introducir un argumento que, con algo de suerte y buena voluntad, será eficaz a mediados de este siglo.
Son conceptos que, aunque entren rápidamente a formar parte del conjunto de las cosas buenas y justas, se quedan a menudo en un envoltorio carente de significado. Conceptos como biodiversidad y sostenibilidad están muy de moda en el campo científico. Sin estas palabras clave no puede confeccionarse un proyecto de investigación que tenga un mínimo de posibilidades de ser aprobado. No encontrarás una convocatoria de proyectos financiados por la Unión Europea que no repita, obsesivamente, el mantra de la biodiversidad y la sostenibilidad. Son términos clave imprescindibles. Sin embargo, tengo serias dudas de que estos conceptos hayan entrado de verdad en el sentir común de la ciencia. Se necesitan decenios y generaciones nuevas de científicos educados en una conciencia distinta de la naturaleza para que éstas se conviertan en cimientos intocables de una estrategia de tutela del mundo vegetal.

C. P.: Yo creo que sería interesante implementar nuevos lenguajes, porque hay tendencia a apropiarse de estos términos para que funcionen al servicio de la especulación agroindustrial… Habría que organizar una especie de guerra discursiva y cultural para contrarrestar su uso indiscriminado.

S. M.: Es una estrategia bastante evidente. Cuando ves que los anuncios de la industria de los pesticidas se apoyan en la palabra «sostenibilidad» y enfatizan el mensaje con la imagen de un pimiento algo marchito, resulta obvio que lo que se busca es vaciar el concepto de significado, o incluso falsear su acepción para que sirva a sus propios intereses económicos.

C. P.: La publicidad a la que te refieres enmascara sus intenciones no sólo al asegurar que hay una tecnología especializada que garantiza los medios para llevar a cabo una agricultura «consciente» y «responsable» (¡ni una alusión a los efectos devastadores de los pesticidas!), sino también al borrar de un plumazo una historia milenaria de sabiduría campesina. Sin cultivar, sin custodiar la memoria, no se puede pensar en el futuro. La memoria, sin embargo, tiene un elemento que se empobrece

rápidamente, de generación en generación. Mantenerla viva requiere un ejercicio constante que la preserve sin pretextos de tipo nostálgico y que la dote de la capacidad de avanzar al mismo ritmo que las innovaciones. Ésta ha sido la característica de nuestro movimiento. A Slow Food y Terra Madre se las ha acusado en repetidas ocasiones de vivir ancladas en el pasado por defender el saber campesino, los productos, los procesos y las técnicas productivas, la dignidad del trabajo y de la tierra. Sin embargo, en un momento dado, incluso nuestros detractores se dieron cuenta de que nada era más moderno que lo que estábamos defendiendo. Porque la comunidad necesita la memoria y, al mismo tiempo, que alguien la replantee de manera creativa, innovadora. Es un ejercicio constante que nunca debe cesar.

Por otra parte, gracias al contacto con los jóvenes de la universidad, también me doy cuenta de que algunas cosas que yo doy por hechas ¡ellos ni siquiera las habían pensado! Me refiero, por ejemplo, a los libros clave en mi formación, ¡a las películas! Pero cómo es posible, ¿no has visto esa película? No, no la conozco… Porque todo se consume, todo se pierde. El de la memoria es un ejercicio difícil, continuo, que debe afrontarse en términos de comunidad. La «comunidad de destino», como dice Edgar Morin. Es decir, el lugar donde se preserva la memoria y donde se pone al servicio de quienes vendrán después de nosotros.

S. M.: Me viene a la cabeza que en la región del Polesine hay un pueblo cuyos habitantes cuelgan unos cartoncitos con sus sobrenombres en el tronco de un chopo; es una costumbre que presenta una bella analogía con el significado cultural del árbol genealógico y la transmisión de la memoria familiar. Y esto, a su vez, me recuerda la historia de los «árboles de la libertad» de la Revolución francesa. En la plaza principal de todos los núcleos habitados a los que llegaba la revolución, se plantaba un árbol que se adornada con los símbolos del nuevo orden. Marcaba el inicio de una nueva época, una época de libertad, una nueva era para la humanidad. El árbol es, a la vez, símbolo de la memoria de un lugar y signo de renovación y de progreso; la idea de los nuevos valores, de una nueva visión del mundo.

Yo creo que las acciones que llevas a cabo no están en absoluto ancladas en el pasado. Al contrario, son verdaderamente modernas, tanto por la manera en que está estructurada la organización como porque comunica una idea distinta de modelo económico. Lo que quiero decir es que el pasado, dicho de forma banal, consiste en quedarse en el camino de

siempre, mientras que lo nuevo requiere encontrar rutas distintas. Cuando se habla de agricultura sostenible, siempre hay un error de fondo. Se cree que el único modelo capaz de responder a la necesaria generación de beneficios es el agroindustrial. No estoy de acuerdo en absoluto. En parte porque esos beneficios están, por así decir, adulterados por los «efectos externos negativos», que hasta ahora nunca se han incluido en el balance, pero antes o después empezarán a contabilizarse y entonces harán cambiar el mercado. Y en parte porque estoy convencido de que quienes hoy poseen una mayor capacidad de generar beneficios son las empresas agrícolas que producen alimentos de calidad de forma respetuosa con el entorno natural —y social, no lo olvidemos— en el que operan. Además, y para confirmar lo que acabará ocurriendo en el futuro, ninguna iniciativa tendría éxito si no generase beneficios.

C. P.: Exacto.

S. M.: Las personas que trabajan con vuestra organización lo hacen para conseguir unos réditos. Es evidente que obtienen una remuneración adecuada. De lo contrario, para qué iban a hacerlo… La acusación de vivir anclados en el pasado se revela más bien fútil. Puede que sea fruto de la confusión que genera la palabra *slow*, «lento», que se percibe como un residuo del pasado. Vosotros habláis de memoria… y la memoria va ligada a lo antiguo. No olvidemos que la memoria es la base sobre la que se construye la civilización humana. Somos una especie cultural —antes creíamos ser la única; ahora parece que hay otras—, la única que tiene necesidad de transmitir su patrimonio cultural de una generación a la siguiente. Si por algún motivo esta transmisión se interrumpiera, aunque sólo fuera durante una generación, el hombre volvería a ser un animal selvático. Es la historia, bien conocida, del *enfant sauvage* abandonado en el bosque que sobrevive por sí solo regresando al estado primitivo.

C. P.: Sí.

S. M.: La memoria es el fundamento de nuestra vida colectiva e individual, la memoria somos nosotros. Nos permite tener una cultura. Y «cultura» y «cultivo», como es evidente, tienen una misma raíz, no sólo etimológica, sino también histórica, porque surgieron a la vez. La cultura nace con la agricultura: el hombre, que ya no tiene que dedicar el día entero a buscar medios de subsistencia, por fin tiene tiempo para

dedicarse al pensamiento, a razonar, a producir algo que no es estrictamente necesario para sobrevivir. Es curioso, y a la vez muy actual, pensar que toda la historia de la humanidad y el nacimiento de nuestra cultura van ligados al método con el cual nos procuramos la comida.

Quisiera añadir otra consideración con respecto a esto. En la historia del hombre, el momento de la selección de las plantas ha desempeñado un papel fundamental. La decisión de seleccionar una determinada especie natural para su cultivo y después criar plantas más productivas ha tenido consecuencias importantísimas. El hombre ha intervenido en el proceso evolutivo modificándolo de forma radical, y él mismo se ha convertido en fuerza evolutiva. ¿Cómo? Transformando una especie en otra. Del lobo al chihuahua. Empezamos con el lobo y lo convertimos en un animal de compañía. La decisión no fue sólo nuestra, la verdad sea dicha. Nosotros elegimos el lobo, pero el lobo también nos eligió a nosotros. Fue recíproco, y ha resultado ser un matrimonio evolutivo que funciona bien. Comprendimos que vivir juntos resultaba ventajoso, sobre todo para nosotros, porque el lobo podía defendernos, mientras que nosotros le asegurábamos la comida al animal. El lobo se convirtió en perro, es verdad… pero seguramente fue la decisión correcta. Hoy en día hay en Italia unos quince millones de perros, pero sólo un centenar de lobos. Desde el punto de vista del éxito evolutivo (lo que decíamos antes), la transformación del lobo en perro fue una decisión más que oportuna.

Igual que ocurrió con la transformación del lobo en perro, para las plantas la domesticación también supone un debilitamiento de la especie. Cuando seleccionamos una planta y empezamos a cultivarla, reemplazamos la fuerza evolutiva de la naturaleza y damos prioridad a caracteres productivos que nada tienen que ver con la adaptación de la planta a su entorno. De este modo, debilitamos las especies vegetales y las volvemos dependientes de nuestra intervención. Las variedades que cultivamos están tan indefensas y alejadas de las variedades silvestres de su misma especie como un perro con respecto al lobo.

C. P.: Me vienen dos cosas a la cabeza. La primera: en la carta de los derechos habría que reconocer el derecho de las plantas a disponer de lugares donde puedan crecer en estado silvestre…

S. M.: ¡Naturalmente, sin duda!

C. P.: Incluso podríamos verlo como un desafío: dejarlas crecer en un entorno urbano o hiperurbano.

S. M.: Cierto. Va siendo hora de que las plantas dispongan de espacios donde crecer en estado silvestre en la ciudad. Por el bien de todos.

C. P.: Dándoles el tiempo y el espacio necesarios para expresarse. Éste es un concepto que todavía ningún urbanista se ha planteado como debería. Si afirmamos que las plantas tienen derechos, cambian también los principios de la arquitectura y del urbanismo. Habrá que dejar espacios de libertad a los organismos vegetales en el contexto antrópico. Me acuerdo de aquel campesino al que Ermanno Olmi representa de forma magistral en la película *Terra madre*, que vivió y murió en una parcela en la que no hacía nada de nada, interviniendo apenas en el entorno en que vivió hasta la venerable edad de ochenta y cuatro años, en un año de sequía. Precisamente fue la sequía lo que no le permitió ni siquiera recoger los pocos productos que crecían en su terreno. Ese pedazo de tierra fue donado a la Universidad de Padua, que espero que lo haya respetado y preservado. Es bonito, aunque objetivamente fuera cosa de otro mundo, que en ese contexto de empresas agrícolas modernas floreciese ese aparente caos de maleza que escondía prados, huertos casi espontáneos y una casa hecha a mano con lo que había alrededor. Madera, fibras vegetales. Aquel hombre se remendaba la ropa con los hilos de las plantas, y esas obras de arte del ingenio, de su espíritu de adaptación, seguían aún ahí, para testimoniar con una fuerza increíble la entera existencia de aquel campesino y de las plantas que lo rodeaban.

S. M.: La belleza es fruto del momento… Lo bello es equilibrio o proporción. Cierto, nuestra acción sobre la naturaleza existe, pero debe estar en equilibrio con ella. Debe ser proporcionada. Cuando fray Luca Pacioli escribe el *De divina proportione* —ilustrado por Leonardo da Vinci— sobre la belleza innata y sobre las aplicaciones del número áureo, lo concibe como un verdadero instrumento generador de belleza en todos los ámbitos, tanto es así que considera necesario que todo «hombre de ingenio» posea un ejemplar de su libro. Hoy en día necesitamos a un nuevo fray Luca que nos indique los términos más adecuados para calcular nuestra acción sobre la naturaleza a fin de que se siempre sea proporcionada y, por tanto, bella.

C. P.: Nunca hay que olvidar el binomio «cultivar» y «cuidar», porque si todo es cultivo no hay cuidado.

S. M.: También, sin duda.

C. P.: Porque «cuidar»… ¿Qué significa «cuidar»?

S. M.: Está claro que hay que cuidar la tierra. La carta de los derechos debería afirmar que las plantas tienen derecho a espacios propios en los cuales puedan evolucionar y crecer de modo natural. Éste debería ser el primer principio en reconocerse.

C. P.: ¡A pesar de que las plantas llegan y se lo apropian de todos modos!

S. M.: No cabe duda. En su bellísimo libro *El mundo sin nosotros* (2007), Alan Weisman describe qué le ocurriría al planeta si la humanidad desapareciera de repente. ¡Nada! En pocos años, un pestañeo en comparación con la historia del planeta, las plantas volverían a hacerse con todo. Lo he dicho al principio de este diálogo: de nosotros no quedaría ni rastro.

C. P.: Ya, la historia de las civilizaciones enterradas…

S. M.: Algo que ha ocurrido en multitud de ocasiones. Cuántas civilizaciones «enterradas» por la vegetación…, civilizaciones desarrolladas y avanzadas, como los incas o los mayas, que en pocos años se perdieron sin dejar rastro, cubiertas inexorablemente por la maleza.

C. P.: El derrumbe de los grandes imperios de la América precolombina. Aquí volvemos al aspecto degenerativo de las estructuras rígidas, que se produce de manera rápida e inexorable. Todo lo contrario del carácter virtuoso de la austera anarquía de la que hablaba a propósito de la necesidad de imaginar nuestro movimiento no como una planta, sino como un bosque.

S. M.: Volvemos al tema de la bioinspiración. Al hecho de que los organismos vegetales podrían proporcionarnos indicaciones fundamentales sobre cómo sobrevivir a largo plazo. El aparato radical de las plantas donde millones de raíces trabajan en red. Módulos autónomos que colaboran para evitar que la depredación ponga en riesgo la

supervivencia. Un nuevo diseño fundado en criterios vegetales… Ésa sí sería una sociedad duradera.

STEFANO MANCUSO

Un mundo dentro del mundo

La mera mención de la isla de Mauricio basta para que ante nuestros ojos se plasme la límpida representación de un edén. Desde que Mark Twain, tras visitarla en 1896, pronunció las famosas palabras: «Dios creó Mauricio y después el cielo; y el cielo fue una copia de Mauricio», los folletos de las agencias de viajes y la machacona publicidad de los operadores turísticos han imprimido en nuestra fantasía la imagen de la isla de Mauricio como el ejemplo más genuino de isla tropical. La isla no carece de ninguno de los ingredientes que asociamos a los placeres exóticos: playas infinitas de arena blanca, imponentes palmeras cocoteras, lagunas de un turquesa transparente, peces multicolores, bosques perennifolios, aves variopintas, frutos tropicales y cocina picante. Mauricio lo tiene todo. Es más, le sobra.

Estas imágenes, y otras muchas, empezaron a acumularse en mi cabeza hace unos meses, en mitad de un otoño toscano frío y lluvioso. Estaba en mi laboratorio del parque científico de Sesto Fiorentino, tratando sin ganas de replicar por enésima vez una extenuante serie de experimentos, cuando un tenue bip de mi ordenador me avisó de la llegada, del todo inesperada, de una invitación a visitar ese paraíso para crear una sede de mi laboratorio en el magnífico Jardín Botánico de Pamplemousses. Acepté sin dudarlo. A las pocas semanas, entre la envidia de colegas y colaboradores, me puse en camino. Una visita durante la que disfrutaría muy poco del límpido mar tropical, pero que me llevaría al corazón de las pocas selvas que sobreviven en la isla y, además de hacer que me enamorase perdidamente de sus paisajes, me permitiría comprender el verdadero significado de la palabra «biodiversidad». Y lo poco que hace falta para destruirla.

Perdida en medio del océano Índico, Mauricio forma parte, junto a las islas Rodrigues y Reunión, del archipiélago de las Mascareñas. Su posición geográfica, alejada del continente y al margen de las principales rutas comerciales, mantuvo estas islas del todo inexploradas y sin contacto alguno con el hombre hasta principios del siglo XVII. Una rareza en nuestro mundo precozmente global en lo que respecta a la colonización humana, iniciada hace milenios.

La lejanía de tierra firme y el inexistente contacto con el hombre permitieron el crecimiento de una fauna y una flora sin igual en ninguna otra parte del planeta. Mauricio se convirtió en un auténtico laboratorio de evolución paralela. Un mundo dentro del mundo. Es como si la isla fuera un enorme invernadero flotante abandonado durante millones de años en medio del océano y donde la evolución y la ecología han gozado de libertad para tomar caminos distintos al habitual, hasta llegar a soluciones insólitas y sorprendentes.

En Mauricio se desarrolló esa ave estrambótica e indefensa llamada dodo, que Lewis Carroll inmortalizó convirtiéndolo en caricatura de sí mismo en *Alicia en el país de las maravillas*. Pero también las tortugas gigantes, los papagayos negros, el pichón azul o la gallareta de las Mascareñas: especies todas ellas que se extinguieron al poco de la llegada del hombre. O el pichón rosa, el cernícalo y el bulbul de Mauricio y tantas otras especies que resisten tenaces aferrándose a ese mísero y protegido dos por ciento de superficie de la isla donde resiste la escasa selva nativa que todavía existe.

Las islas remotas siempre han sido interesantes por la peculiaridad de las especies que viven o han vivido en ellas. En Mauricio, al igual que en otras islas, la ausencia de grandes depredadores permitió que se desarrollaran aves (el dodo) y reptiles (las tortugas gigantes) que alcanzaron dimensiones muy superiores a lo habitual. Ejemplos célebres de este gigantismo son las aves no voladoras (extintas) como el moa de Nueva Zelanda, el moa-nalo de Hawái o el ave elefante de Madagascar.

¿Y las plantas? Mauricio es el sueño de cualquier botánico: un laboratorio al aire libre con una especie de cada tres endémica de la isla. Además, aquí uno tiene que olvidar todo cuanto sabe de las plantas: todo funciona al revés. En esta isla la evolución se divirtió buscando soluciones sorprendentes hasta convertirla en un auténtico País de las Maravillas en medio del océano. Pensad que aquí el principal vector del polen no son el viento o los insectos, como ocurre en el resto del mundo, sino un geco. ¡Un geco azul! También éste endémico de la isla. ¿Y el transporte de las semillas? Corre de cuenta de especies endémicas como el zorro volador de las Mascareñas, un gran murciélago diurno que se alimenta del fruto del mango, el lichi, el ojo de dragón, el árbol de jaca, la ceiba, la palma del viajero y otros muchos árboles nativos de la selva. En tiempos, también las tortugas gigantes y el desafortunado dodo —dos especies que los holandeses exterminaron en pocos años en el siglo XVII— eran difusores de semillas fundamentales para las plantas de Mauricio.

Una de las consecuencias de que en la isla vivieran herbívoros no mamíferos de grandes dimensiones fue que las plantas desarrollaran una serie de adaptaciones particulares, como la heterofilia, es decir, la presencia en una misma planta de hojas con formas, colores y dimensiones distintas. Se trata de un fenómeno presente en todas las floras del mundo, pero en el archipiélago de las Mascareñas registra una incidencia muy superior a la habitual. ¿Por qué? Se han propuesto varias hipótesis. La alta incidencia de la heterofilia podría explicarse por su elevado valor adaptativo en vistas a la supervivencia en entornos áridos. Es la llamada hipótesis climática. Dado que en las especies heterófilas las plantas jóvenes poseen hojas más pequeñas y con una relación superficie-volumen menor que las plantas adultas, eso podría suponer un aumento de las características de supervivencia en los hábitats cálidos. Pero la hipótesis que parece más probable e interesante liga el distinto color y forma de las hojas a la existencia de las tortugas gigantes y de las grandes aves herbívoras no voladoras: puede ser que las plantas con hojas juveniles y de formas y colores extraños con respecto a su fase adulta resultaran menos apetecibles y, por tanto, se difundieran más. En pocas palabras: una serie de relaciones múltiples entre especies, el sello característico de la biodiversidad. Y dado que la biodiversidad se basa en las complejas relaciones entre las plantas y los animales, basta con que desaparezca un eslabón de la cadena para que su ausencia determine, directa o indirectamente, la extinción de otras muchas especies. Así, muchas especies vegetales que dependían de los grandes frugívoros, como las tortugas o el dodo, para la dispersión de sus semillas se encontraron de pronto sin vectores.

Un ejemplo perfecto de esta relación evolutiva entre plantas y animales es la que durante mucho tiempo se ha creído que ligaba la supervivencia del tambalacoque (un árbol nativo de Mauricio, del que hoy sobreviven unos pocos ejemplares) con nuestro simpático dodo. Se creía que para que la semilla de dicho árbol germinase era necesario que pasara a través de los intestinos de dicha ave. Hoy sabemos que el dodo no es imprescindible para que sus semillas germinen, pero también sabemos que la drástica disminución de las especies frugívoras antaño típicas de Mauricio, junto con el cambio de la composición química del suelo debida a la invasión del guayabo —una especie terriblemente invasiva introducida como árbol frutal a principios del siglo XX—, son las verdaderas causas del lento declive del tambalacoque, así como de muchas otras especies.

En Mauricio, como en muchas otras zonas del globo, el desastre comenzó con el monocultivo de la caña de azúcar, una catástrofe de la que podrían

aprender mucho las actuales diatribas acerca de los cultivos agroindustriales intensivos y que no augura nada bueno para el futuro de nuestro medio ambiente. Lo que ocurrió en esta isla es un ejemplo a pequeña escala de lo que ocurrirá, salvo que se produzca un milagro, en todo el planeta (que no deja de ser también una isla, sólo que un poco más grande).

Que la solución de talar las selvas para dejar espacio a la caña de azúcar no fuera solución adecuada para salvaguardar el medio ambiente y la población local no es algo que sepamos de resultas de ninguna brillante investigación moderna. Las fatales consecuencias de la deforestación eran perfectamente evidentes desde el principio. En 1836, cuando el cultivo de la caña de azúcar ocupaba sólo el 10 por ciento de la superficie de la isla y el restante 65 por ciento todavía estaba cubierto de bosque, el naturalista francés Julien Desjardins escribió:

> El cultivo de la caña de azúcar ha crecido en los últimos veinte años a expensas de los bosques y otros cultivos, de manera tan anómala e insensata que los campos que alimentan a los esclavos y los pastos de los animales casi han desaparecido, y los colonos no pueden vivir sin el arroz que llega de la India y el ganado proveniente de Madagascar, ¡e incluso nos vemos obligados a importar el café necesario para nuestro consumo personal!

Un análisis perfecto. Podría haber sido escrito hoy mismo para describir lo que los monocultivos intensivos están provocando en todos los rincones del mundo.

La de Desjardins no fue la única voz que se alzó para oponerse a la barbarie de la deforestación. Muchas personalidades importantes de la época pusieron en guardia a la opinión pública ante las calamidades (sequías, esterilidad de los terrenos, extinción de la mayor parte de las especies, etc.) que podía provocar la tala de la selva. En balde: nada logró sacudir las arraigadas convicciones de la «plantocracia» local, la aristocracia del azúcar. En poco tiempo, lo que había sido una concentración de especies animales y vegetales únicas, un regalo inestimable para entender cómo funciona la vida sobre la Tierra, y cómo podemos preservarla, desapareció dejando tan sólo minúsculas huellas de su existencia.

Que al menos nos sirva de lección.

CARLO PETRINI

La gastronomía: un placer al servicio del cambio

Vivimos un momento histórico en el que la atención hacia los temas alimentarios está alcanzando picos nunca vistos en la historia. Me refiero principalmente a la atención mediática y comunicativa, que en los últimos años ha otorgado un papel central, de protagonista indiscutido, al arte culinario. Todos hemos visto cómo los chefs, a quienes yo prefiero llamar cocineros, han salido en masa de repente de las cocinas para aparecer a cualquier hora del día o de la noche en la pantalla del televisor, las páginas de los blogs y los periódicos, y los estrados de los congresos dedicados a la cocina, que se multiplican a un ritmo impresionante.

Sin embargo, este ojo de buey sobre el arte de la transformación de la comida tiene en su base dos enfoques que no sólo representan dos formas distintas de ver la cocina y el papel de los cocineros, sino que aluden de forma más general al valor que nuestra sociedad, según dónde nos encontremos, confiere al acto de poner la comida sobre la mesa. Por una parte, principalmente en el mundo rico de Occidente, impera la dimensión lúdico-artística, la pasión por la técnica y la espectacularización de la habilidad de los chefs, erigidos en intérpretes de lo que parece haberse convertido a todos los efectos en una nueva arte escénica, sin duda la más popular; por otra, y me refiero a América Latina y, más recientemente y en tono menor, África y Asia, domina un enfoque que valora la gastronomía como placer al servicio del cambio, como instrumento que convierte el disfrute en un motor de revolución social y cultural. Y lo más interesante es que este segundo enfoque se basa en buena medida en una biodiversidad casi olvidada o, en cualquier caso, relegada a contextos microeconómicos pobres e identificados con el atraso. La biodiversidad se revela una vez más una riqueza sorprendente, capaz de cambiar el mundo cuando los hombres saben interpretarla y utilizarla con inteligencia y sentido del límite, en armonía con el contexto natural.

Volviendo a la dicotomía que viene perfilándose entre los llamados norte y sur del mundo, se trata de dos modos de concebir el mismo papel, el mismo universo de significados y las mismas responsabilidades. Y, aun así, no se trata tan sólo de diferencias formales. Al contrario, es en esa sutil divisoria

donde está jugándose el futuro de la especie humana en el planeta, además de su relación con los recursos, que, en definitiva, son los que nos dan sustento.

En el ahíto mundo occidental, hoy liberado o casi de la imperiosa necesidad de poner la comida de todos los días sobre la mesa, la atención a las técnicas culinarias, a la creatividad de los intérpretes y a su capacidad de provocar asombro ha relegado a un segundo plano uno de los pilares del papel del cocinero: la responsabilidad. Porque si es cierto que en la base del ciclo productivo siempre está la tierra (desafío a cualquiera a defender lo contrario), entonces es igualmente cierto que quienes trabajan en las cocinas son la punta del iceberg, la parte visible de una pirámide que hunde sus cimientos en los campos de nuestros pueblos, en los establos y las redes de pesca de quienes a diario se dedican a producir las materias primas sin las cuales no sería posible disertar sobre técnicas, influencias y gustos.

Por el contrario, en el llamado sur global, el arte de la preparación de la comida se concibe sobre todo, al menos en líneas generales, como algo que debe estar al servicio de los campesinos, de las producciones locales, de la conservación del medio ambiente.

En este sentido no es en absoluto casual que precisamente en América Latina encontremos realidades estatales, por ahora únicas en el panorama mundial, que han incluido en sus constituciones —la ley fundamental del Estado— los derechos del medio ambiente, por lo demás estrechamente ligados a los pueblos indígenas y a las comunidades que son sus principales custodios. Ecuador y Bolivia disponen hoy de las constituciones más avanzadas del continente y tal vez del mundo, al menos desde este punto de vista. Sus leyes fundamentales, en vigor desde 2008 y 2009, respectivamente, contemplan por primera vez los derechos de la Naturaleza, que pasa de objeto a sujeto jurídico, titular en sí misma de derechos específicos. Se trata de un cambio de paradigma, ya que se sanciona la restauración ecológica como aspiración legítima con respecto a la propia naturaleza. Básicamente, la madre tierra tiene derecho a la reparación de los ecosistemas maltrechos por la actividad humana. Y la biodiversidad es su tesoro.

Puede que de buenas a primeras no sea fácil captar el vínculo entre esta cuestión jurisprudencial y aparentemente técnica y la concepción de la gastronomía tal y como se está difundiendo en Sudamérica, de modo que intentaré hablar en términos concretos.

La producción de comida es la principal responsable de los daños medioambientales y la pérdida de biodiversidad que se perpetran en todos los rincones del mundo. El libre mercado y el consiguiente poder de las

multinacionales y la agroindustria han transformado los procesos de producción alimentaria en una mera cuestión de insumos y productos, lo cual relega también los recursos primarios y no renovables como el agua, el suelo fértil y la biodiversidad a factores de producción al servicio de los beneficios. Este enfoque se halla en las antípodas del derecho de la naturaleza al que aludíamos más arriba; no sólo eso, sino que sienta las bases de una explotación ilimitada y miope que pone en peligro la durabilidad de la especie humana. Así es como comida, medio ambiente y futuro se convierten en parte de un nudo conceptual que en este momento histórico tenemos el deber de deshacer o, cuando menos, conocer en toda su complejidad.

En este sentido, el hecho de que justamente en América Latina la gastronomía se haya convertido en el principal instrumento del cambio dice mucho acerca de la centralidad de lo que, nunca está de más reiterarlo, es una ciencia a todos los efectos, si bien aún hoy en buena parte incomprendida y considerada un poco la cenicienta de la academia oficial. Los ejemplos a favor de esta tesis son múltiples en todo el continente: los grandes chefs son los primeros defensores de la agricultura local, de México a Perú, de Chile a Brasil (muchos de ellos fundan y gestionan de forma directa programas de ayuda a los operadores del sector primario, instituyen academias que permiten a los jóvenes de las regiones más marginadas aprender un oficio y labrarse un futuro, crean redes de distribución para los productores tradicionales y a pequeña escala, etc.). Los comedores populares, una institución típicamente peruana, están presentes en todos los barrios y son un espacio fundamental de socialización y agregación donde las cocineras, casi todas mujeres, además de suministrar platos sustanciosos y caseros a una humanidad multicolor que halla ahí incluso un foro de discusión política, de pensamiento y de autogestión de lo contrario ausente, ven crecer su papel como actores principales de la vida de la comunidad; el número de eventos gastronómicos aumenta de día en día en todo el continente, con creciente éxito de público y con una implicación cada vez mayor de los pequeños productores. Éstos no son más que unos pocos ejemplos, pero sirven para comprender la fuerza y la centralidad de la comida en el debate público.

Cuidado: no se trata aquí de demonizar las sociedades opulentas y ricas; al contrario, lo importante es entender que también en ese contexto puede recuperarse la dimensión de la comida como motor de cambio de las relaciones sociales y de la estratificación de dichas relaciones, como instrumento de rescate o de revalorización de economías participativas y democráticas, armónicas, justas.

Entre otras cosas porque es obvio que estos dos planteamientos de fondo, estas dos lentes a través de las cuales podemos observar la gastronomía, no se distinguen de manera totalmente nítida ni, sobre todo, encajan a la perfección con la división territorial antes señalada. Cito aquí algunos ejemplos tanto en un sentido como en otro. Alice Waters y Jamie Oliver son dos de los chefs más conocidos y valorados del mundo, en especial en el «mundo rico»; no obstante, han convertido la batalla por la responsabilidad en la piedra de toque de su trabajo y no parecen dispuestos a claudicar en este aspecto. Alice es el símbolo de la comida orgánica en Estados Unidos, donde, como quien dice, ha dado vida a la renovación agrícola y ha acompañado a miles de nuevos campesinos ecológicos en las primeras fases de su nueva andadura, transformando su restaurante de Berkeley en una fragua de jóvenes chefs dispuestos a aliarse con los campesinos para imaginar y poner en práctica un nuevo modelo de nutrición en Estados Unidos. No sólo eso, sino que el impulso de lo orgánico ha inspirado una gran campaña para la creación de huertos en las escuelas y los barrios, huertos urbanos, pequeños experimentos de agricultura de proximidad que en poco tiempo han tenido una difusión increíble por todo el país. En los últimos años, han llegado incluso a cambiar profundamente el modo en que la opinión pública y las instituciones piensan y ven la alimentación escolar y, por ende, la salud alimentaria de sus propios hijos. Lo mismo ha ocurrido en Inglaterra con Jamie Oliver, que se vale de su fama y de su habilidad en el arte de la cocina para educar a los niños en la comida sana y para sensibilizar a las instituciones acerca de la importancia de la alimentación en los colegios.

El compromiso y la responsabilidad no implican que los chefs tengan que sacrificar la inspiración o la creatividad; valgan como ejemplo palmario de ello Gastón Acurio y Alex Atala, de Perú y Brasil, respectivamente. El primero ha revolucionado, primero, la gastronomía peruana y, después, la sudamericana al centrarse en la inextricable relación entre quienes producen las materias primas y quienes las utilizan para crear grandes platos, sin olvidar la importancia de la formación escolar para los muchachos de las zonas marginales. Este férreo compromiso y esta visión a largo plazo no impiden que tanto Gastón como Alex sean artistas de la cocina, que tengan restaurantes donde se come increíblemente bien, donde se pagan precios considerables por una cena y donde el aspecto creativo y lúdico de la gastronomía no se ve limitado en modo alguno.

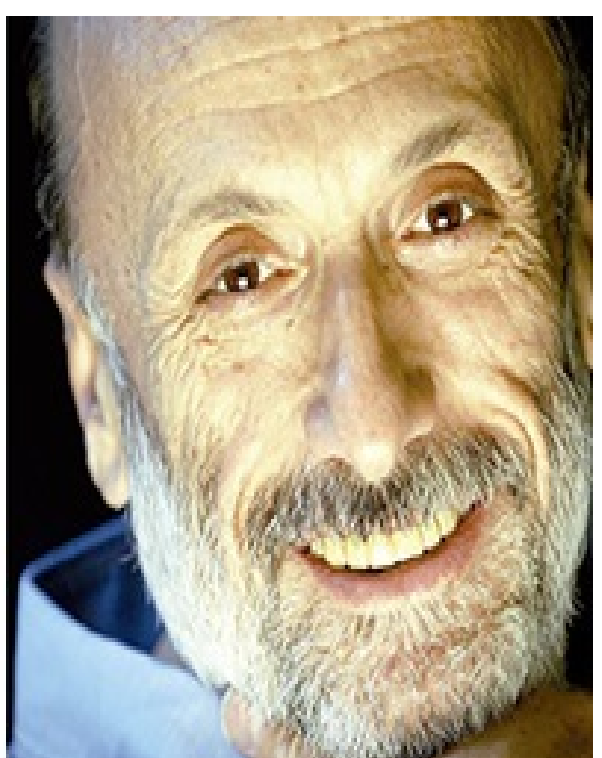
En síntesis, creo que el concepto que se halla en la base del futuro de la profesión del gastrónomo y del chef en cualquier lugar del mundo es el de la

alianza entre cocineros y campesinos, entre chefs y productores. Es un paradigma que funciona en todos los rincones del mundo, y un proyecto homónimo de Slow Food («La alianza entre cocineros y campesinos») es prueba de ello desde Marruecos a los Países Bajos, pasando por Turquía e Italia.

El sentimiento de lo común sólo puede renacer de estas alianzas; sin alianzas, no hay agregación, no hay comunidad de fines, no hay perspectiva compartida.

Ante todo, esta reflexión —parece trivial, pero no está de más decirlo— tiene lugar en un momento en que, al lado de una producción alimentaria que ha alcanzado los niveles más altos de la historia de la humanidad, todavía convivimos con casi quinientos millones de personas que sufren hambre y desnutrición. La vieja cantilena, demasiado tiempo repetida como un mantra, que nos decía que el día en que lográramos reforzar la producción venceríamos el hambre se ha revelado ilusoria por un azar casi inmoral. Sin embargo, ahora regresa con fuerza la necesidad de definir con qué ojos, con qué actitud queremos encarar el problema de la alimentación: ésta es la mayor vergüenza de nuestro tiempo, y su mera existencia es la prueba de que no estamos yendo en la dirección correcta.

Yo estoy convencido de que la gastronomía, en su acepción compleja y multidisciplinar, puede sacarnos de este atolladero. El hambre puede vencerse; la biodiversidad puede tutelarse y utilizarse con sensatez; las economías pobres pueden volver a florecer mediante nuevos modelos y paradigmas; el norte rico puede redimirse y restituir lo que les ha arrebatado al planeta y a muchas comunidades pobres. Es nuestro deber reconocer su importancia y no quedarnos en la cocina-espectáculo del oropel y el relumbrón a la que los medios nos someten a diario. Ha llegado el momento en que debemos tener la humildad de aprender de quienes, como nuestros hermanos sudamericanos, han sabido ver el poder transformador de la comida. Revalorizar la comida es una manera —no la única, pero sí de las principales— de revalorizarnos a nosotros mismos y revalorizar el tiempo que pasamos en este planeta, nuestra relación con el prójimo y con la tierra, que aunque es nuestra madre también sabe ser madrastra cuando la pisotean, la menosprecian y la lastiman.

STEFANO MANCUSO es una de las máximas autoridades mundiales en el campo de la neurobiología vegetal. Profesor asociado en la Universidad de Florencia, dirige el Laboratorio Internacional de Neurobiología Vegetal y es miembro fundador de la International Society for Plant Signaling & Behavior. Ha publicado más de 250 artículos científicos en revistas internacionales y varios libros, entre los que destaca *Sensibilidad e inteligencia en el mundo vegetal* (Galaxia Gutenberg, 2015).

CARLO PETRINI es universalmente conocido en el campo de las ciencias gastronómicas. Fundador y presidente de ARCI Gola, a partir de 1989 denominado *Slow Food*. Esta organización ha creado varios proyectos: el Salón internacional del Gusto de Turín, la Universidad de Estudios de las Ciencias Gastronómicas de Pollenzo y la red de Terra Madre. En 2004, la revista *Time* lo nombró Héroe Europeo de Nuestro Tiempo en la categoría de Innovador. En enero de 2008 fue el único italiano en aparecer entre las «50 personas con más probabilidades de salvar el mundo» del *The Guardian*. Carlo Petrini también recibió en 2013 el Premio Campeón de la Tierra del programa del Medio Ambiente de las Naciones Unidas, la más alta distinción de la ONU en cuanto a medio ambiente. Ha publicado varios libros entre los cuales se puede leer en castellano *Bueno, limpio y justo: principios de una nueva gastronomía* (Polifemo, 2007).

Notas

[1] Se refiere a la encíclica *Laudato si’* (Alabado seas), publicada el 24 de mayo de 2015, poco después de aparecer la edición italiana de este libro. La traducción al castellano de la encíclica puede consultarse en la dirección: http://w2.vatican.va/content/francesco/es/encyclicals/documents/papa-francesco_20150524_enciclica-laudato-si.html. *(N. del T.)*. <<

[1] La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo. (N. del E.). <<

[2] La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo. (N. del E.). <<